

**SteamBake, la touche de vapeur pour plus de gourmandise**

Le four SteamBake Série 600 Pro vous permet d'apporter, le croustillant, la couleur et la texture gourmande que vous aimez. Idéal pour les tartes, pizza, les pâtisseries ou la volaille.

Bénéfices et Caractéristiques**SteamBake, la touche de vapeur pour plus de gourmandise**

Le four SteamBake vous permet d'apporter le croustillant, la couleur et la texture gourmande que vous aimez. Idéal pour les tartes, les pizza, les pâtisseries et la volaille par exemple.

**Un système autonettoyant pour un éclat permanent**

Gardez votre four naturellement propre grâce à la fonction de nettoyage par Pyrolyse. Il détruit toutes les projections de graisses grâce à une élévation de la température à 500°C ! Récupérez les cendres et le tour est joué.



- SÉRIE 600 PRO four SteamBake
- Four SteamBake
- Chaleur tournante pulsée
- Pyrolyse
- Touche SteamBake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Affichage LCD blanc
- Commandes par manettes rétractables push/pull
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Porte froide, 3 verres, verres et porte démontables sans outils
- Fonction préchauffage rapide
- Températures: 30°C - 300°C
- Type de plats: 1 lèche-frite en émail gris
- Nombre de grille: 2 grilles chromées
- Eclairage: 1, halogène / 40W

Profitez de l'affichage LED EXPLore doté de boutons tactiles réactifs

Découvrez une nouvelle façon de cuisiner au four avec l'affichage LED EXPLore et ses boutons tactiles réactifs. L'interface évolutive vous offre un accès rapide et un contrôle dynamique du temps de cuisson, de la température et autres options.

Cuisson uniforme, rapide et efficace

Notre technologie de cuisson uniforme fait circuler l'air à travers le four assurant une cuisson homogène. Plus besoin de remuer ou de retourner votre plat. Une cuisson plus rapide pour un gain de temps et d'énergie.

Une cuisson homogène sur plusieurs niveaux

Profitez d'une cuisson homogène sur plusieurs niveaux. La résistance annulaire supplémentaire vous permet de cuire uniformément sur plusieurs niveaux simultanément, quelle que soit la quantité à l'intérieur.

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2	Code EAN	7332543830688
Classe d'efficacité énergétique*	A+		
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93		
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69		
Nombre de cavités	1		
Source de chaleur	Electrique		
Volume utile cavité (L)	XXL 72		
Couleur	Inox anti-trace		
Puissance électrique totale maximum (W)	3490		
Puissance du gril (W)	2300		
Type d'installation	Encastrable		
Conso pyro 1 (Wh)	2593 / 90 mn		
Conso pyro 2 (Wh)	6096 / 150 mn		
Longueur de câble (m)	1.6		
Livré avec prise	Oui		
Fréquence (Hz)	50-60		
Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569		
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	600x560x550		
Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670		
Poids brut/net (kg)	37 / 36		
Fabriqué en	Italie		
PNC	949 499 646		