



Four traditionnel avec touche vapeur. Pour des résultats plus savoureux

Le four SteamBake Série 6000 ajoute de la vapeur au début du processus de cuisson pour donner à vos plats une couleur dorée et une croûte croustillante, tandis que le cœur reste tendre et moelleux. Parfait pour les pains, les pâtisseries, les tartes et la volaille.

Bénéfices et Caractéristiques

Une touche vapeur pour des résultats exceptionnels

La touche SteamBake de ce four ajoute de la vapeur au début du processus de cuisson pour donner à vos plats une couleur dorée et une croûte croustillante, tandis que le cœur reste tendre et moelleux.



Nettoyage par pyrolyse, 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.



- Four SteamBake
- Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage pyrolyse
- Touche SteamBake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Commandes par manettes rétractables push/pull
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Porte froide (4 verres dont 2 irisés), verres et porte démontables sans outils
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- Fonction préchauffage rapide
- Type de plats : 1 plat multi-usages, 1 lèchefrite en émail gris
- Nombre de grille : 1 grille support de plat
- Eclairage : 1, halogène haut / 40W

Contrôle sans effort de votre four. Affichage LED EXPLore avec boutons tactiles

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

Temps de chauffe réduit pour profiter rapidement de votre repas.

Résultats supérieurs et rapides : ce four chauffe rapidement, ce qui vous laisse plus de temps pour profiter de votre repas avec votre famille et vos amis.

Cuisez plus en une seule fois, tout en obtenant des résultats parfaits

La résistance annulaire dans votre four garantit que vos plats sont cuits uniformément, même sur plusieurs niveaux. Vous avez la certitude que chaque plat est cuit à la perfection.

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2
Classe d'efficacité énergétique*	A+
Conso classe énergétique CN (kWh):	1.09
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Electrique
Volume utile cavité (L)	71
Couleur	Inox anti-trace
Puissance électrique totale maximum (W)	3500
Puissance du gril (W)	2300
Type d'installation	Encastrable
Conso pyro 1 (Wh)	7800 / 180 mn
Conso pyro 2 (Wh)	3900 / 90 mn
Longueur du câble (m)	1.5
Livré avec prise	Oui
Fréquence (Hz)	50
Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	670x635x670
Poids brut/net (kg)	35.5 / 34.5
Fabriqué en	Allemagne
PNC	944 188 761

Code EAN

7332543978359

