



Des résultats professionnels. Dans votre cuisine

Créez des repas de qualité professionnelle à la maison avec le four Série 9000 SteamPro avec Steamify®. Trois niveaux de cuisson permettent de cuisiner à la chaleur tournante, à la vapeur ou de combiner les deux. La cuisson sous-vide est également disponible. Des résultats succulents sur lesquels vous pouvez compter, programmés

Bénéfices et Caractéristiques

La cuisson à la vapeur maîtrisée. Avec Steamify®

La maîtrise de résultats précis à la vapeur n'a jamais été aussi facile. Sélectionnez votre température de cuisson souhaitée et Steamify® ajoutera automatiquement le niveau de vapeur optimal correspondant. La préservation des nutriments pour des saveurs plus équilibrées à chaque plat.

Cuisson vapeur sous vide

Les professionnels se sont tournés depuis longtemps vers la cuisson sous vide. Une réussite assurée grâce à une cuisson basse température constante et ajustée au degré près. Une expression parfaite du goût et une préservation maximale des substances nutritives.



Fonctionnelle, intégrée, personnalisée pour une cuisine intelligente

Commandez votre four à distance, découvrez nos partenaires et obtenez une aide à la cuisson personnalisée grâce à l'application My AEG Kitchen. C'est le moyen pratique qui vous permet d'enrichir votre expérience Cuisine intelligente.

Un goût irréprochable, à chaque fois

En mesurant la température à cœur, la sonde de cuisson vous permet de savoir à quel moment votre viande saignante, bien cuite ou à point est prête. De même, le poisson et les légumes sont cuits exactement comme vous les aimez

Cuisson intuitive, avec l'écran tactile

Le four à écran tactile vous permet d'accéder à une grande variété de fonctions adaptées à chaque plat. Que vous prépariez des muffins ou que vous cuisiez du saumon, la température du four et la durée de cuisson peuvent être ajustées facilement. Votre four vous donne un retour direct et met en évidence les informations les plus

- Four encastrable SteamPro Série 9000 PRECISE
- Four SteamPro
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- Fonction vapeur automatique Steamify®
- Réservoir d'eau amovible
- Fonction de cuisson sous vide
- Commandes sensibles
- Connexion : Wifi
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de nettoyage vapeur
- Sonde de cuisson intégrée
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- Rail télescopique sur 1 niveau
- Fonction préchauffage rapide
- Type de plats : 1 plat multi-usages, 1 lèche-frite en émail gris
- Nombre de grille : 1 grille inox
- Eclairage : double, halogène coté, halogène haut / 65W

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	61.9
Classe d'efficacité énergétique*	A++
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.99
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Electrique
Volume utile cavité (L)	70
Couleur	Noir mat
Puissance électrique totale maximum (W)	3500
Puissance du gril (W)	2300
Type d'installation	Encastrable
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)	40.5 / 39.5
Fabriqué en	Allemagne
PNC	944 188 816
Code EAN	7332543995448

