


La touche en plus pour des enfournées parfaites

SteamBake vous donne de résultats dignes d'un chef, il suffit d'appuyer sur une touche. L'humidité qui se crée dans le four permet à la pâte de lever, ce qui donne des préparations moelleuses à l'intérieur et un aspect et texture brillants et croustillants.

Bénéfices et Caractéristiques
La boulangerie à la maison

Des résultats comme à la boulangerie : il suffit d'appuyer sur une touche et SteamBake crée une humidité dans le four qui permet à la pâte de lever. Le résultat est un aspect brillant et une texture croustillante avec un intérieur moelleux.


Double enfournée, cuisson parfaite assurée

La présence d'une résistance annulaire supplémentaire vous garantit une cuisson parfaite, même avec plusieurs préparations sur différents niveaux.


Nettoyage pyrolyse – un auto-nettoyage sans effort

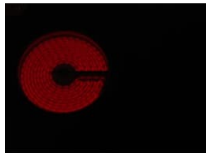
Avec le four auto-nettoyant pyrolyse, vous pouvez atteindre des niveaux professionnels de propreté en une seule touche. Il transforme les résidus en cendres qui peuvent être essuyées avec un chiffon humide.


Un écran LED tactile pour des recettes réussies

Contrôlez les réglages de votre four et l'avancement de votre préparation grâce à l'écran tactile LED. L'affichage bicolore vous permet de voir et de régler plus facilement le temps, la température et la progression de votre cuisson sans aucune approximation.


Une table vitrocéramique, pour une cuisson rapide

La plaque vitrocéramique permet de cuisiner des plats de manière efficace et grâce à ses foyers qui chauffent instantanément.



- Cuisinière Vitrocéramique 60x60 SteamBake
- Plaque de cuisson : Vitrocéramique
- Bar Standard;Front
- Foyer avant gauche : Hi-Light, 2300W/210mm
- Foyer arrière gauche : Hi-Light, 1200W/140mm
- Foyer avant droit : Hi-Light, 1200W/140mm
- Foyer arrière droit : Hi-light, 1800W/180mm
- Four Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage four : Pyrolyse
- Touche SteamBake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Préconisation de température
- Grilloir Électrique 1650 W
- Eclairage intérieur 25 W
- Hauteur réglable
- Rangement : Tiroir large;en acier

Spécifications techniques

Indice efficacité énergétique (EEI)	91.1	Conso éner. (électrique) plaque de cuisson Wh/kg(CE plaque cuisson)*	184.9
Type d'installation	Pose-libre	Couleur	Inox anti-trace
Classe d'efficacité énergétique*	A	Puissance électrique totale (W)	9100
Conso classe éner. CN(kWh)/MF (kWh)	0.91/0.72	Nombre de grille(s):	1 grille
Nombre de cavités	1	Type de plats	1 plat multi-usages
Source chaleur four	Électricité	Hauteur (mm)	858 à la table
Volume utile cavité (L)	57	Fréquence (Hz)	50-60
Dimensions cavité (HxLxP) mm	328 x 437 x 401	Dimensions HxLxP (mm)	x600x600
Nombre de zones de cuisson	4	Cordon fourni (en m):	1.4
Technologie de chauffe de la plaque	Vitrocéramique	Livré avec prise	Non
Diamètre des zones de cuisson plaque électrique	Ø en cm.*	Poids brut/net (kg)	53 / 49
Diamètre foyer avant droit	14	Dimensions emballées HxLxP (mm)	940x665x710
Diamètre foyer arrière droit	18	Tournebroche	Non fourni
Diamètre foyer avant gauche	21	Sonde de cuisson	non
Diamètre foyer arrière gauche	14	Rails télescopiques	Non
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique) - plaque électrique	en Wh/kg.*	Nettoyage du four	Pyrolyse
Consommation énergétique foyer avant droit	188.3	Eclairage intérieur	1, paroi arrière
Conso éner. zone arrière droit	182.1	Porte avec fermeture douce	Non
Consommation foyer avant gauche	180.8	Door number of glasses main oven	3
Consommation énergétique foyer arrière gauche	188.3	Commandes plaque de cuisson	Manettes rotatives fluides
		FR_FSCooker_CookingFunctionsOven	1
		Cavité	Pyrolyse
		PRG_NUMBER	9
		Pays de fabrication	Roumanie

