

**Des résultats dignes d'un restaurant avec SteamPro**

Le four 900 SteamPro avec Steamify® vous permet de cuire, de rôtir et de cuisiner à la vapeur ou au sous-vide avec des résultats professionnels. Pour obtenir une cuisson digne d'un restaurant, il vous suffit de sélectionner la température souhaitée et la fonction Steamify® vous propose les réglages de vapeur les mieux adaptés.

**Bénéfices et Caractéristiques****Votre assistant vapeur Steamify®**

Rien de plus simple que de cuisiner de superbes plats avec Steamify®. Sélectionnez la température de cuisson que vous désirez et le four s'ajustera automatiquement pour un résultat vapeur parfait. Sain et savoureux.

**Maîtrisez l'art du sous-vide**

Découvrez l'excellence de la cuisson sous-vide. Des températures contrôlées avec précision, voilà le secret des grands chefs. Les sachets sous-vide rehaussent les saveurs, la vapeur préserve les goûts et les nutriments.

**Cuisine connectée : une assistance de cuisson personnalisée et pratique**

Grâce à l'application The Electrolux App vous pouvez commander votre four à distance, découvrir nos divers partenaires et obtenir une assistance personnalisée. Une façon intuitive d'enrichir votre expérience de cuisine connectée.

**Des cuissons parfaites avec la sonde de cuisson.**

Réussissez toujours vos plats avec la sonde de cuisson. Votre assistant de cuisson prend les commandes, mesure la température à cœur et arrête automatiquement la cuisson quand la température souhaitée est atteinte.

**Intuitif et fonctionnel, le tout à portée de main. Affichage tactile EXCite**

Grâce à l'affichage tactile EXCite, vous pouvez facilement régler la température et les temps de cuisson de votre four, que vous prépariez des muffins ou du saumon. Nous vous offrons la technologie dont vous avez besoin et l'aide parfaite pour cuisiner les plats délicieux dont vous raffolez.

- Four encastrable Vapeur Série 900 SteamPro®
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- Fonction vapeur automatique Steamify®
- Réservoir d'eau amovible
- Fonction de cuisson sous vide
- Fonctions de cuisson : Gratiner, Cuisson de sole, Cuisson du pain, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Levée de pâte / pain, Déshydratation, Plats surgelés, Vapeur intense (100%), Gril, Vapeur élevée, Vapeur faible, Vapeur moyenne, Maintien au chaud, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chauffe-plats, Stérilisation, Cuisson basse température, Cuisson sous-vide, Réhydratation vapeur, Steamify, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril, Fonction yaourt
- Nettoyage Vapeur
- Affichage LCD blanc
- Connexion : Wifi
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de nettoyage vapeur
- Nombre de recettes préprogrammées : 255
- Sonde de cuisson intégrée
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Rail télescopique amovible sur 1 niveau
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 30°C - 230°C
- Type de plats : 1 plat multi-usages, 1 lèchefrite en émail gris
- Nombre de grille : 2 grilles support de plat
- Eclairage : double, halogène coté, halogène haut / 65W

