

**Une cuisson encore meilleure avec SteamBake**

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****Une cuisson délicieuse avec SteamBake**

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.

**Tirez le meilleur parti de chaque enfournée avec la cuisson sur plusieurs niveaux**

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.

**L'écran tactile LED devient votre ami lorsque vous cuisinez**

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.

**Allumez. Saisissez. Servez. Cuisinez rapidement au gaz**

Attendez-vous à des résultats rapides grâce à la plaque de cuisson de la cuisinière autoportante. Elle offre une cuisson puissante et réactive. Les casseroles et les poêles sont prêtes à être utilisées dès l'apparition de la flamme. Vous attendez moins et pouvez donc vous concentrer sur les saveurs.

- Cuisinière Mixte gaz/électrique 60x60 SteamBake
- Plaque de cuisson : Mixte gaz / électrique
- 3 foyers gaz + 1 foyer électrique
- Sécurité gaz table par thermocouple
- Allumage électronique
- Commandes de table : Gaz avec avec générateur d'étincelles intégré aux manettes
- Foyer avant gauche : Gaz rapide, 3000W/100mm
- Foyer arrière gauche : Auxiliaire, 1000W/54mm
- Foyer avant droit : Gaz Semi-rapide, 2000W/70mm
- Foyer arrière droit : Plaque électrique, 1500W/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
- Porte plein verre
- Eclairage intérieur 25 W
- Rangement : Grand tiroir
- Type de plats : 1 plat multi-usages

**Spécifications techniques**

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	91.1	Efficacité énergétique foyer avant droit (gaz)	55
Type d'installation	POSE LIBRE	Efficacité énergétique foyer avant gauche (gaz)	55.7
Classe d'efficacité énergétique*	A	Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique) - plaque mixte	en Wh/kg:*
Conso classe énergétique CN (kWh) / MF (kWh)	0.91/0.72	Consommation énergétique foyer arrière droit	194.9
Nombre de cavités	1	Consommation énergétique (électrique) de la plaque de cuisson Wh/kg (CE plaque de cuisson)*	194.9
Source de chaleur du four	Électricité	Efficacité énergétique de la plaque de cuisson (EE plaque gaz) en %*	55.4
Volume utile cavité (L)	57	Couleur	Inox
Dimensions cavité (HxLxP) en mm	328 x 437 x 401	Puissance électrique totale four (W)	4574
Nombre de zones de cuisson	4	Nombre de recettes préprogrammées :	25
Nombre de zones de cuisson gaz	3	Nombre de grille(s):	1 grille support de plat
Table	Mixte gaz/électrique	Type de plats	1 plat multi-usages
Foyer avant gauche	Gaz rapide	Couvercle fourni	Non
Foyer Avant Gauche	3000W/100mm	Hauteur (mm)	857à la table /1437couv.ouvert /889couv.fermé
Foyer arrière gauche	Auxiliaire	Fréquence (Hz)	50-60
Foyer Arrière Gauche	1000W/54mm	Dimensions HxLxP (mm)	889x600x600
Foyer avant droit:	Gaz Semi-rapide	Cordon fourni (en m):	1.4
Foyer Avant Droit	2000W/70mm		
Foyer arrière droit:	Plaque électrique		
Foyer Arrière Droit	1500W/180mm		
Efficacité énergétique selon le brûleur à gaz (EE brûleur gaz) plaque mixte:	en %*		

