Four Encastrable Pyrolyse 700 MealAssist avec PizzaExpert

EOX8P38WZ



Une pizza d'exception, en 2min30* chrono
Avec le four avec fonction PizzaExpert, seul four traditionnel approuvé par l'École Italienne de Pizzaiolo, votre pizza est prête en 2 min 30 à 340 °C. Pourtant, quand on pense à sa croûte légère, moelleuse et croustillante, chaque minute paraît durer une éternité.

*Basé sur des tests internes avec 25 minutes de préchauffage et une cuisson à 340 °C, validés par l'École Italienne de Pizzaiolo.

Bénéfices et Caractéristiques



Régalez vos proches avec une pizza digne d'un restaurant chez vous
Avec le four avec fonction PizzaExpert, régalez vos proches avec une pizza de style napolitain, à la croûte aérienne, à la fois moelleuse et croustillante. Cuite à 340 °C en seulement 2,3 minutes, elle est tellement savoureuse que le four est approuvé par l'Académie Italienne de

*Basé sur des tests internes avec 25 minutes de préchauffage et une cuisson à 340 °C, validés par l'École Italienne de Pizzaiolo.



Un guidage automatique à chaque étape
Réalisez des pizzas dignes d'un restaurant en toute confiance grâce aux conseils fournis par le four PizzaExpert et son écran tactile EXCite, simple à utiliser. Il vous indique tout : la position de la plaque, le temps de préchauffage, le moment idéal pour enfourner et sortir la



Suivez les étapes dans l'application pour réussir votre pâte et votre sauce
Avec les instructions étape par étape de l'application, vous pouvez réaliser en toute confiance une pâte de style napolitain ou une pâte classique pour obtenir une pizza digne d'un restaurant. L'application vous guide et vous inspire pour des pizzas toujours plus gourmandes.



Simplifiez-vous la vie avec les bons ustensiles
Le four PizzaExpert est livré avec une plaque en fonte, conçue pour résister aux hautes températures. Elle permet d'obtenir cette croûte légère et moelleuse qu'on a hâte de déguster. Le four est également livré avec une pelle à pizza perforée, pour une manipulation facile, sans



Nettoyage pyrolytique
En utilisant une température élevée, la fonction de nettoyage pyrolytique transforme la graisse et les résidus alimentaires en cendres. A la fin du cycle, vous pouvez facilement essuyer l'intérieur du four avec un chiffon humide.

- Four encastrable Pyrolyse Série 700 MealAssist avec PizzaExpert
- Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : Gratiner, Cuisson de sole, Cuisson du pain, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Déshydratation, Levée de pâte / pain, Plats surgelés, Gril, Chaleur tournante pulsée + cuisson de sole, Maintien au chaud, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chauffe-plats, Stérilisation, Cuisson basse température, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril
- Nettoyage Pyrolyse
- Affichage LCD blanc
- Connexion : Wifi
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Fonctionnalités : 99 recettes préprogrammées
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 30°C - 340°C
- Type de plats : 1 plaque de cuisson, 1 lèchefrite
- Nombre de grille : 1 grille
- Eclairage intérieur 40W
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèchefrite(s) compatible(s) (en option) : E9OOAF11, M9OOEC01, E1OOEC02.

Four Encastrable Pyrolyse 700 MealAssist avec PizzaExpert

EOX8P38WZ

Spécifications techniques

Couleur	Noir
Classe d'efficacité énergétique*	A++
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Fonctions de cuisson	Gratiner, Cuisson de sole, Cuisson du pain, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Déshydratation, Levée de pâte / pain, Plats surgelés, Gril, Chaleur tournante pulsée + cuisson de sole, Maintien au chaud, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chauffe-plats, Stérilisation, Cuisson basse température, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril
Connectivité	Oui
Puissance électrique totale (W)	3490
Four vapeur	Non
Interface	EXCite
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Mode de nettoyage	Pyrolyse
Dimensions HxLxP (mm)	594x594x569
Commandes du four	Commande tactile
Puissance du gril (W)	2300
Puissance du four (W)	3490
Températures réglables	30°C - 340°C
Surface cuisson plus large support (cm²)	1424
Eclairage intérieur	1, paroi arrière
Indice efficacité énergétique (EEI)	61.2
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52
Éclairage (W)	40
Source de chaleur	Electrique
Type de l'appareil	Four électrique
Niveau sonore dB(A)**	44
Poids appareil brut (Kg)	38.1
Poids appareil net (Kg)	37.1
Type de plats	1 plaque de cuisson, 1 lèchefrite
Nombre de grille(s):	1 grille
Rails/gradins du four	Side grids Easy entry
Longueur du câble (m)	1.5



