

## BSE792220M Four



### Maîtrisez les saveurs les plus complexes.

Chaque repas devrait être une expérience. C'est en gardant cela à l'esprit que nous avons créé le four SteamPro. Il dispose de trois modes de cuisson: chaleur, vapeur et combiné. Le mode combiné calcule exactement la meilleure combinaison entre chaleur et



### Des résultats dignes d'un restaurant à la maison

Les cuisiniers professionnels se sont tournés depuis longtemps vers la cuisson sous vide pour des résultats parfaitement homogènes. La fonction SousVide apporte cette technologie digne des restaurants chez vous, pour vous permettre d'élaborer



### Des résultats parfaits avec la sonde à viande

Grâce à la sonde à viande de ce four, vous pouvez mesurer la température à cœur au centre de votre plat durant la cuisson. Vous obtenez ainsi un résultat parfait à chaque fois.

### Autres bénéfices :

- Le capteur d'humidité utilise automatiquement la bonne quantité de vapeur pour des résultats parfaits
- Un grand affichage LCD garantit une perfection gastronomique à chaque utilisation de la fonction Cuisson assistée.
- Le système Soft Closing Door assure une fermeture douce et silencieuse de la porte

### Caractéristiques :

- SteamPro : four multifonction à air pulsé avec fonctions vapeur intégrées
- SoftMotion™ - fermeture de porte en douceur
- Commandes tactiles
- Grand écran LCD avec de nombreuses fonctions et des recettes préprogrammées
- Différents niveaux de vapeur : 100% vapeur ou air pulsé combiné avec un taux d'humidité haut, médium ou bas
- 75 recettes intégrées, 10 recettes SousVide et VarioGuide automatique avec 220 programmes par poids
- 24 fonctions de cuisson
- Recettes intégrées
- Programmes automatiques par poids
- Mémoire pour programmes préférés
- Programmes Sous-Vide pour une cuisine digne des restaurants
- Réservoir d'eau adapté et amovible pour un remplissage facile, capacité 0,95 litre
- Diffuseur vapeur avec capteur d'humidité
- Sonde thermique
- Préchauffage rapide
- Fonction nettoyage vapeur
- Porte IsoFront® Plus
- Capacité du four: 70 litres
- Sécurité enfants électronique
- Sets de plats vapeur inclus
- Eclairage automatique à l'ouverture de la porte
- Proposition de température automatique
- Réglage électronique de la température

### Spécifications techniques :

- Dimensions d'encastrement (HxLxP) en mm : 590x560x550
- Dimensions (HxLxP) en mm : 594x595x567
- Fusible (A) : 16
- Valeur de raccordement (W) : 3500
- Type de four : vapeur combi
- Classe d'efficacité énergétique : A+
- Indice d'efficacité énergétique : 81
- Consommation d'énergie chaleur tournante (kWh/cycle) : 0.68
- Consommation d'énergie conventionnel (kWh/cycle) : 0.89
- Energie Four : Electrique
- Nombre de cavités : 1
- Volume du four (L) : 70
- Niveau sonore (dB) : 53
- Consommation en stand-by (kWh) : 0.99
- Plaque de cuisson (cm²) : 1424
- Voltage (V) : 230
- Type of plug : Schuko
- Longueur du câble d'alimentation (m) : 1.5
- Code PNC : 944 187 828

### Description du produit

Four multifonction à vapeur SteamPro, Sous-Vide, inox, A+

PSGBOV140D002010

