

BSE892330M 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



Un goût irréprochable, à chaque fois

En mesurant précisément la température à cœur de vos aliments, la sonde à viande vous permet de savoir à quel moment votre viande saignante, bien cuite ou à point est prête. De même, le poisson et les légumes sont cuits exactement comme vous le souhaitez.

Autres bénéfices :

- Le capteur d'humidité utilise automatiquement la bonne quantité de vapeur pour des résultats parfaits
- Écran avec bouton rotatif réactif qui répond immédiatement au toucher pour un contrôle complet et instantané de votre cuisson
- 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
- Écran avec bouton rotatif réactif pour un contrôle complet du processus de cuisson, avec fonction assistant de cuisson
- Différents niveaux de vapeur : 100% vapeur ou air pulsé combiné avec un taux d'humidité haut, médium ou bas
- 24 fonctions de cuisson
- 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
- Sets de plats vapeur inclus
- Éclairage automatique à l'ouverture de la porte
- Proposition de température automatique
- Réglage électronique de la température
- Porte intérieure en verre plein
- Utilisation de la chaleur résiduelle pour des économies d'énergie
- Cuisson basse 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 : 61.9
- Consommation d'énergie chaleur tournante (kWh/cycle) : 0.52
- 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 : 944 187 915

Description du produit

Four multifonction à vapeur SteamPro, Sous-Vide, bouton rotatif de navigation, TR2LFSTV, inox

PSGBOV170D363001

