



Four traditionnel avec touche vapeur. Pour des résultats plus savoureux

Le four SteamBake Série 6000 ajoute de la vapeur au début du processus de cuisson pour donner à vos plats une couleur dorée et une croûte croustillante, tandis que le cœur reste tendre et moelleux. Parfait pour les pains, les pâtisseries, les tartes et la volaille.

Bénéfices et Caractéristiques

Une touche vapeur pour des résultats exceptionnels

La touche SteamBake de ce four ajoute de la vapeur au début du processus de cuisson pour donner à vos plats une couleur dorée et une croûte croustillante, tandis que le cœur reste tendre et moelleux.



Nettoyage par pyrolyse, un système autonettoyant pour un éclat permanent

Gardez votre four naturellement propre grâce à la fonction de nettoyage par Pyrolyse. Il détruit toutes les projections de graisses grâce à une élévation de la température à 500°C ! Récupérez les cendres et le tour est joué.



Contrôle sans effort. Affichage LED EXPLore avec boutons tactiles

Découvrez une nouvelle façon de cuisiner au four avec les boutons tactiles réactifs de l'affichage LED EXPLore. L'interface évolutive vous offre un accès rapide et un contrôle dynamique du temps de cuisson, de la température et autres options.

Pour une cuisson homogène

Ce four est doté d'un nouveau système de convection "Hot Air", qui assure une circulation homogène de l'air chaud dans toute la cavité du four. Ainsi, votre four se préchauffe plus rapidement et vous pouvez réduire jusqu'à 20% les températures de cuisson pour des économies de temps et d'énergie.

Cuisez plus en une seule fois, tout en obtenant des résultats parfaits

La résistance annulaire dans votre four garantit que vos plats sont cuits uniformément, même sur plusieurs niveaux. Vous avez la certitude que chaque plat est cuit à la perfection.

- Four encastrable Pyrolyse Série 6000 SteamBake®
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Plats surgelés, Gril, Chaleur tournante humide, Turbo gril, Fonction pizza, Touche vapeur SteamBake, Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage pyrolyse
- Touche vapeur SteamBake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Commandes par manettes rétractables push/pull
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Nombre de recettes préprogrammées : 45
- Porte froide, 3 verres, verres et porte démontables sans outils
- Rail telescopique sur 1 niveau
- Fonction préchauffage rapide
- Type de plats : 1 plat multi-usages profond gris
- Nombre de grille : 1 grille support de plat
- Eclairage : 1, halogène / 40W

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2
Classe d'efficacité énergétique*	A+
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Electrique
Couleur	Inox anti-trace
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Puissance électrique totale plaque (W)	3490
Puissance du gril (W)	2300
Type d'installation	Encastrable
Conso pyro 1 (Wh)	2782 / 60 mn
Conso pyro 2 (Wh)	4034 / 90 mn
Commandes du four	Manettes rétractables
Interface	EXPLore
Nombre de gradins	5
Nombre de niveaux de cuisson	3
Longueur du câble (m)	1.5
Livré avec prise	Oui
Fréquence (Hz)	50-60
Ampérage (A)	16
Dimensions HxLxP (mm)	594x594x568

Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	600x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Poids brut/net (kg)	32 / 31
Pays de fabrication	Italie
PNC	949 499 647
Code EAN	7332543829972

