


Four encastrable combiné vapeur. Alliez vapeur et chaleur tournante pour sublimer vos plats

Le four encastrable SteamCrisp Série 700 combine la cuisson traditionnelle en chaleur tournante et la vapeur pour garantir des résultats optimaux. L'ajout de vapeur pendant la cuisson maintient les aliments moelleux et juteux au cœur, tandis que l'air chaud les rend croustillants et dorés à l'extérieur.

Bénéfices et Caractéristiques
Tendre à l'intérieur, croustillant à l'extérieur avec SteamCrisp®

Dites Adieu à la cuisson classique et dites Bonjour à SteamCrisp®. Associant vapeur et chaleur traditionnelle pour une cuisson douce empêchant vos plats de sécher. Redécouvrez vos saveurs préférées avec la vapeur


Pyrolyse : un système autonettoyant pour un éclat permanent

Gardez votre four encastrable 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.


Des cuissons parfaites avec la sonde de cuisson.

Réussissez toujours vos plats avec la sonde de cuisson. Votre assistant de cuisson prend les commandes, mesure la température à cœur et arrête automatiquement la cuisson quand la température souhaitée est atteinte.


Intuitif et fonctionnel, le tout à portée de main.
Affichage tactile EXCite

Grâce à l'affichage tactile EXCite, vous pouvez facilement régler la température et les temps de cuisson de votre four, que vous prépariez des muffins ou du saumon. Nous vous offrons la technologie dont vous avez besoin et l'aide parfaite pour cuisiner les plats délicieux dont


Gagnez du temps avec la fonction Préchauffage Rapide

Plus d'attente ni de temps perdu avec la fonction préchauffage Rapide et son temps de préchauffage raccourci comparé à un four standard.



- Four encastrable Pyrolyse Série 700 SteamCrisp®
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- 1 mode vapeur 25%
- Fonctions de cuisson : Gratiner, Cuisson de sole, Cuisson du pain, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Déshydratation, Levée de pâte / pain, Plats surgelés, Gril, Vapeur faible, Maintien au chaud, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chauffe-plats, Stérilisation, Cuisson basse température, Réhydratation vapeur, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril
- Nettoyage Pyrolyse
- Affichage LCD blanc
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Nombre de recettes préprogrammées : 154
- Sonde de cuisson intégrée
- Porte froide, 3 verres, verres et porte démontables sans outils
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 30°C - 300°C
- Type de plats : 1 plat multi-usages, 1 lèche-frite en émail gris
- Nombre de grille : 1 grille support de plat
- Eclairage : 1, halogène / 40W
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.

Spécifications techniques

Couleur	Inox	Surface cuisson plus large support (cm ²)	1424
Classe d'efficacité énergétique*	A+	Eclairage intérieur	1, halogène
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	600x560x550	Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2
Fonctions de cuisson	Gratiner, Cuisson de sole, Cuisson du pain, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Déshydratation, Levée de pâte / pain, Plats surgelés, Gril, Vapeur faible, Maintien au chaud, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chauffe-plats, Stérilisation, Cuisson basse température, Réhydratation vapeur, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril	Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
		Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69
		Éclairage (W)	40
		Source de chaleur	Electrique
		Type de l'appareil	Electrique
		Niveau sonore dB(A)**	45
Puissance électrique totale four (W)	3390	Poids appareil brut (Kg)	33.7
SteamCategory	SteamCrisp	Poids net/appareil (kg)	32.7
Interface	EXCite	Type de plats	1 plat multi-usages, 1 lèchefrite en émail gris
Volume du four (en litres)	XXL 72	Nombre de grille(s):	1 grille support de plat
Mode de nettoyage	Pyrolyse	Runners - Top Oven	Gradins
Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569	Longueur du câble (m)	1.5
Commandes du four	Touches sensibles	Livré avec prise	Oui
Puissance du gril (W)	2300	Door surface temperature maximum in K - Top Oven	20
Max power oven - Top Oven	3390	Bottom - Top Oven	Grey Enamel
Températures réglables	30°C - 300°C	Nombre de cavités	1
		PNC	949 494 810
		Code EAN	7332543842490

