



Four SteamCrisp®: viandes savoureuses, poissons jusqu'à 20 % plus tendres.

Ce four associe vapeur et chaleur traditionnelle pour rehausser la saveur de vos plats et les rendre plus nutritifs. La viande devient plus savoureuse et les plats de poisson sont jusqu'à 20 % plus tendres qu'avec un four traditionnel.

Basé sur un test effectué en externe comparant la tendreté du poulet (jusqu'à 4 % de plus) et du saumon (jusqu'à 20 % de plus) cuits avec et sans combinaison de vapeur et d'air chaud.

Bénéfices et Caractéristiques



Tendre à l'intérieur, croustillant à l'extérieur avec SteamCrisp®

Le four multifonction SteamCrisp® combine vapeur et chaleur tournante pulsée pour cuire, rôtir et réchauffer. Cette association permet de garder les plats croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur.



Interface EXCite. Pour une maîtrise totale de la cuisson

EXCite est un écran tactile TFT qui vous guide intuitivement pour utiliser les différentes fonctions de votre four. Connectez votre appareil à un réseau WiFi, pour une maîtrise totale de vos recettes.



Sonde de cuisson : pour un contrôle précis de la température

La sonde de cuisson vous permet de contrôler précisément la cuisson de vos plats pour des résultats parfaits, quelle que soit la recette. Le four vous indique quand vos aliments ont atteint la bonne température.



Nettoyage pyrolyse. La fonction d'auto-nettoyage

Le nettoyage pyrolyse à haute température transforme les graisses et les résidus alimentaires en cendres. A la fin du cycle, vous n'avez qu'à essuyer l'intérieur du four avec un chiffon humide.



Changez votre façon de cuisiner grâce à la connectivité

Contrôlez votre four à distance depuis l'application et obtenez des conseils pour améliorer vos techniques de cuisson.

- Four encastrable Pyrolyse Série SteamCrisp®
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- 1 mode vapeur 25%
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Plats surgelés, Grill, Vapeur faible, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill, Gratiner, Cuisson du pain, Décongélation, Levée de pâte / pain, Déshydratation, Maintien au chaud, Chauffe-plats, Stérilisation, Cuisson basse température, Réhydratation vapeur
- Nettoyage Pyrolyse
- Commandes sensibles
- Connexion : Wifi
- 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 (4 verres dont 2 irisés), verres et porte démontables sans outils
- Fonction préchauffage rapide
- Type de plats : 1 plaque de cuisson, 1 lèchefrite
- Nombre de grille : 1 grille
- Eclairage : 1, halogène / 40W

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Electrique
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Couleur	Noir
Puissance électrique totale four (W)	2990
Puissance du gril (W)	2300
Type d'installation	Encastrable
Commandes du four	Touches sensibles
Interface	EXCite
Températures réglables	30°C - 300°C
Charnière de porte	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	3
Arrêt automatique	oui
Fermeture de porte Velvet closing	oui
Sonde de cuisson	oui
Eclairage intérieur	1, halogène
Longueur du câble (m)	1.5
Livré avec prise	Oui
Fréquence (Hz)	50-60
Dimensions HxLxP (mm)	589x596x569

Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	662x635x685
Poids brut/net (kg)	38.7 / 32.6
Pays de fabrication	Italie
PNC	949 494 929
Code EAN	7333394106724

