



Photos non contractuelles

GEBM19300BP

Four Pyrolyse 72 L

Grande cavité 72L

La grande cavité de 72L offre plus de flexibilité, 5 niveaux de cuisson permettant de réaliser plusieurs cuissons en même temps.



Rail télescopique

Le rail télescopique permet un accès simple et sécurisé aux plats. Grâce à ce système, l'accès aux plats est simple et sécurisé. Ils viennent à vous et peuvent être enfournés et retirés très facilement, sans risque de brûlure.



Chef Expert

La cuisson Chef Expert vous permet de cuire sur 3 niveaux différents en même temps sans transfert de goût ni d'odeur. La combinaison des 3 résistances et du ventilateur assure d'excellents résultats de cuisson.

