

**Faites entrer de la vapeur pour garder toutes les saveurs avec le four CombiSteam Deluxe**

Le four CombiSteam doté de notre système avancé de vapeur exhausteur de goût fonctionne exactement de la même façon qu'un four classique, avec l'avantage de la vapeur en plus. Vous avez le choix entre trois niveaux: deux combinant vapeur et chaleur et un utilisant uniquement la vapeur. Les trois niveaux retiennent l'humidité

**Caractéristiques du produit****Préparez des plats cuits à la perfection grâce à la fonction d'aide à la recette**

Le grand écran LCD doté de la fonction d'aide à la recette vous donne accès de façon intuitive à des plats cuits à la perfection. Sélectionnez le plat que vous souhaitez, le four règle ensuite la température et le temps de cuisson. Si vous avez des préférences personnelles,

**Explorez la fonction Sous Vide pour découvrir une nouvelle façon de créer des plats**

Des aliments emballés sous vide et cuits à la vapeur à basse température pour parvenir à des résultats dignes d'un restaurant. Grâce à la fonction Sous Vide, vous pouvez obtenir les textures que vous escomptez et les goûts que vous appréciez.

**De délicieux plats grâce à des recettes préprogrammées**

Nous vous donnons la clé pour concocter des dîners exquis et de délicieux soupers. Il vous suffit de sélectionner l'un de nos succulents plats parmi les recettes préprogrammées du four. Suivez tout simplement la recette, enfournez et nous nous chargeons du reste!

**Optimisez au maximum l'espace de votre cuisine grâce à des appareils compacts**

Optimisez au maximum l'espace dont vous disposez grâce à notre gamme d'appareils compacts. Ils sont conçus pour permettre une flexibilité totale, vous pouvez donc optimiser chaque coin de votre cuisine. Il n'y a également aucun compromis sur les résultats obtenus avec les petits appareils libérant

- Recettes de cuisine préprogrammées
- Mémoire pour programmes personnels
- Tiroir de remplissage d'eau
- Gril rabattable
- Sécurité enfants
- Bon pour un livre de cuisine
- Bon pour démonstration Steam

Caractéristiques techniques

Couleur	Acier inox	Température (min. - max.)	30°C - 230°C
Classe d'efficacité énergétique	A	Surface de cuisson utilisable (cm <sup>2</sup> )	1188
Dimensions de montage (HxLxP, mm)	382x550x580	Eclairage intérieur	1, lampe halogène latérale
Programmes / fonctions	Gratiner, Faire du pain, Décongélation, Laisser lever la pâte levée, Steam, Griller, Humidité élevée, Humidité profonde, Maintien au chaud, Cuisson à l'air chaud, Chauffage des assiettes, Proposer, Cuisson lente, SousVide, Régénérer avec Steam, Cuisiner avec l'air chaud, Turbogrill	Indice d'efficacité énergétique (EElcavity)	95.7
		Consommation d'énergie, air chaud/air pulsé (kWh/cycle)	0.66
		Puissance de la lampe (watts)	25
		Mode de chauffage	Electrique
		Catégorie	Four électrique encastrable
		Niveau sonore dB(A)	47
Connectivity	-	Poids brut (kg)	38
Nombre max. Puissance de raccordement totale (W)	2300	Poids net (kg)	34.5
Catégorie de vapeur	SoloSteam	Accessoires (inclus)	1 plaque à gâteaux, 2 vaisselle en verre avec grille d'insertion
Utilisation/affichage	Touch	Grilles	1 acier chromé
Volume utile de la chambre de cuisson (L)	34	Barrières latérales	Grid Runners;Stainless steel
Type de nettoyage	Steam	Câble de raccordement (m)	2.5
Dimensions de l'appareil (HxLxP, mm)	378x549x568	Fiche d'alimentation	Connecteur suisse
Type de commande	Touch	Température de la porte (°C)	30
Nombre max. Puissance nominale du four (W)	2300	Inclus dans la livraison	Kit de fixation de l'équerre de support
		Matériau intérieur	Grey Enamel;Stainless steel fan cover
		Nombre d'espaces de cuisson	1

