



Autorisez le nouveau capteur d'humidité à faire entrer automatiquement la bonne quantité de vapeur dans le four

Chaque plat sera une expérience quand vous le cuirez grâce au four CombiSteam Pro et à son système de vapeur exhausteur de goût professionnel. Il possède trois modes de cuisson: chaleur, vapeur et combiné (chaleur-vapeur). En mode combiné, il se réglera automatiquement et exactement à la bonne combinaison de chaleur et de

Caractéristiques du produit

A l'instar de la gamme ProfiLine, vous méritez un service irréprochable
ProfiLine, ce sont des appareils de grande qualité, inspirés par les exigences de la haute gastronomie, qui vous permettent de faire de la cuisine de niveau professionnel. Vous bénéficiez en outre d'un service irréprochable.

Affichage tactile pour une assistance experte

Notre affichage tactile offre une expérience intuitive qui vous procure un plus grand contrôle sur votre four. Faites dérouler les menus de catégories d'aliments, des viandes et poissons aux desserts et mets sucrés. Et profitez de plats parfaitement cuisinés, à chaque fois.



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.

Sélectionnez votre ingrédient et ce four règle automatiquement ses paramètres pour le cuire à la perfection

Sélectionnez votre ingrédient dans le Vario Guide et le four réglera automatiquement ses paramètres de température et de temps pour le cuire à la perfection. Que ce soit pour un steak comme au restaurant ou des lasagnes recouvertes d'une couche croustillante.



Des plats cuits à souhait grâce à la sonde de cuisson

Vous ne risquez plus de rater vos recettes, car la sonde de cuisson mesure la température au cœur de vos plats. La technologie intelligente vous informe lorsque vos aliments sont cuits à souhait, garantissant ainsi des résultats parfaits.

- Package de services Premium ProfiLine
- Thermomètre à aliments
- Réservoir d'eau amovible
- Détecteur d'humidité
- Évaporation de l'eau résiduelle
- Gril rabattable
- Sécurité enfants
- Bon pour un livre de cuisine
- Bon pour démonstration Steam
- Peut être complété d'un dispositif de défournage (TR1LFSTV)

Caractéristiques techniques			
Couleur	Acier inox avec antitraces de doigts	Dimensions de l'appareil (HxLxP, mm)	455x596x567
Classe d'efficacité énergétique	A++	Type de commande	Touch
Dimensions de montage (HxLxP, mm)	450x560x550	Nombre max. Puissance nominale du gril (W)	1900
Programmes / fonctions	Gratiner, Chaleur de sole, Faire du pain, Cuisine traditionnelle, Décongélation, Laisser lever la pâte levée, Déshydratation, Plats surgelés, Steam, Griller, Humidité élevée, Humidité profonde, Humidité moyenne, Maintien au chaud, Cuisson à l'air chaud, Niveau de la pizza, Chauffage des assiettes, Proposer, Cuisson lente, SousVide, Régénérer avec Steam, Steamify, Cuisiner avec l'air chaud, Turbogrill, Fonction yogourt, Top & Bottom	Nombre max. Puissance nominale du four (W)	3000
		Température (min. - max.)	30°C - 230°C
		Surface de cuisson utilisable (cm2)	1424
		Eclairage intérieur	2, lampe halogène latérale, lampe halogène en haut
		Indice d'efficacité énergétique (EEIcavity)	61.6
Connectivity	-	Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle)	0.89
Nombre max. Puissance de raccordement totale (W)	3000	Consommation d'énergie, air chaud/air pulsé (kWh/cycle)	0.45
Catégorie de vapeur	Profi Steam	Puissance de la lampe (watts)	65
Utilisation/affichage	Affichage tactile intuitif	Mode de chauffage	Electrique
Volume utile de la chambre de cuisson (L)	43	Catégorie	Four électrique encastrable
Type de nettoyage	Emailage SwissClean	Niveau sonore dB(A)	52
		Poids brut (kg)	41.1
		Poids net (kg)	39.8

