



Montez le goût à fond.

Le four SteamBoost et sa fonction FullSteam subliment les saveurs des aliments. Il fonctionne exactement comme un four traditionnel, avec l'avantage supplémentaire de la vapeur. D'un côté, la chaleur donne cette teinte joliment cuivrée et ce croustillant à vos mets. De l'autre, la vapeur retient l'hydratation naturelle des

Four à vapeur Multi

Caractéristiques du produit

Une perfection gastronomique garantie, avec un coup de pouce professionnel

Doté d'un grand affichage LCD, ce four intuitif garantit une perfection gastronomique à chaque utilisation de la fonction Cuisson assistée. En ajustant automatiquement les réglages de température et la temps de cuisson à une grande variété d'aliments, vous avez un contrôle



Des résultats parfaits avec la sonde à viande

Grâce à la sonde à viande de ce four, vous pouvez mesurer la température à cœur au centre de votre plat durant la cuisson. Vous obtenez ainsi un résultat parfait à chaque fois.



Une cuisson homogène, partout

Grâce à ce four, une utilisation efficace de l'énergie signifie aussi une cuisson optimale de vos plats. Son nouveau système de convection Hot Air garantit une circulation homogène de l'air dans toute la cavité du four. Le four chauffe donc plus rapidement et les températures de



Cuisez plus en une seule fois, tout en obtenant des résultats parfaits

La résistance circulaire supplémentaire dans notre four garantit que vos plats sont cuits uniformément d'un bout à l'autre, même lorsque vous y insérez jusqu'à 3 plaques. Vous avez la certitude que chaque portion est cuite à la perfection.



Cuit parfaitement même les plus grosses portions

En matière de pâtisserie, on n'en a jamais assez. Le plateau de cuisson XL est 20 % plus grand que les plaques de cuisson standard afin de pouvoir cuire de plus grandes fournées de gâteaux tout en ayant la garantie que chacune sera cuite à la perfection.



- Cuisson vapeur Vital: Cuisson à la vapeur saine sans pression ni branchement d'eau
- Multifonction / Chaleur tournante / Fonction vapeur combinée
- MaxiKlasse®
- Affichage Prosight
- 8 modes de cuisson
- IsoFront
- Ventilateur de refroidissement
- Sécurité enfants
- Revêtement anti-traces de doigts
- Commandes sensibles TouchControl
- Émailage LongClean
- Cuisson assistée avec recettes préprogrammées
- Fonction mémoire pour recettes préférées
- Réglage électronique de la température
- Modes de chauffe avec capteur de température à cœur
- Indication de chaleur résiduelle
- Chauffage rapide commutable
- Eclairage halogène
- Maintien au chaud
- 1 plaque à gâteaux, 1 plaque émaillée à bord haut, 1 vaisselle en verre avec grille d'insertion
- 1 acier chromé
- Glissières TR1LFSTV_H (contre supplément de prix)

Caractéristiques techniques			
Couleur	Acier inox avec antiraces de doigts	Type de commande	Touch
Classe d'efficacité énergétique	A+	Nombre max. Puissance nominale du gril (W)	2300
Dimensions de montage (HxLxP, mm)	590x560x550	Nombre max. Puissance nominale du four (W)	3500
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, Maintien au chaud, Cuisson à l'air chaud, Niveau de la pizza, Chauffage des assiettes, Proposer, Cuisson lente, Régénérer avec Steam, Cuisiner avec l'air chaud, Turbogrill	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)	81
		Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle)	1.09
		Consommation d'énergie, air chaud/air pulsé (kWh/cycle)	0.68
		Puissance de la lampe (watts)	65
Connectivity	Non	Mode de chauffage	Electrique
Nombre max. Puissance de raccordement totale (W)	3500	Catégorie	Four électrique encastrable
Catégorie de vapeur	CombiSteam	Niveau sonore dB(A)	53
Utilisation/affichage	Touch	Poids brut (kg)	38
Volume utile de la chambre de cuisson (L)	70	Poids net (kg)	37
Type de nettoyage	Steam	Accessoires (inclus)	1 plaque à gâteaux, 1 plaque émaillée à bord haut, 1 vaisselle en verre avec grille d'insertion
Dimensions de l'appareil (HxLxP, mm)	594x594x567	Grilles	1 acier chromé

