

BSK792280B Four



Des résultats professionnels. Dans votre cuisine

Créez des repas de qualité professionnelle à domicile avec le four SteamPro doté de Steamify®. Trois niveaux de cuisson permettent de chauffer, cuire à la vapeur ou les deux. Vous pouvez aussi cuire sous vide. Des résultats succulents à chaque fois grâce au

Des résultats dignes d'un restaurant à la maison

Les cuisiniers professionnels se sont tournés depuis longtemps vers la cuisson sous vide pour des résultats parfaitement homogènes. La fonction SousVide apporte cette technologie digne des restaurants chez vous, pour vous permettre d'élaborer



Un goût irréprochable, à chaque fois

En mesurant précisément la température à cœur de vos aliments, la sonde à viande vous permet de savoir à quel moment votre viande saignante, bien cuite ou à point est prête. De même, le poisson et les légumes sont cuits exactement comme vous le souhaitez.

Autres bénéfices :

- Une aide à la cuisson grâce au four intelligent. Avec écran tactile capacitif.
- Des résultats rapides en cuisine grâce au temps de chauffe très court.

Caractéristiques :

- SteamPro : four multifonction à air pulsé avec fonctions vapeur intégrées
- Fonction Steamify® : adaptation automatique des paramètres de cuisson vapeur
- SoftMotion™ - fermeture de porte en douceur
- Commandes tactiles
- Différents niveaux de vapeur : 100% vapeur ou air pulsé combiné avec un taux d'humidité haut, médium ou bas
- 255 programmes "Assist" (poids, sonde, vapeur, sous vide)
- 24 fonctions de cuisson
- Recettes intégrées
- Programmes automatiques par poids
- Programmes Sous-Vide pour une cuisine digne des restaurants
- Réservoir d'eau amovible, capacité 0,95 L
- Diffuseur vapeur avec capteur d'humidité
- Sonde thermique
- Préchauffage rapide
- Fonction nettoyage vapeur
- Porte IsoFront® Plus
- Capacité du four: 70 litres
- Sécurité enfants électronique
- Set de plats vapeur inclus
- Eclairage automatique à l'ouverture de la porte
- Proposition de température automatique
- Réglage électronique de la température
- Utilisation de la chaleur résiduelle pour des économies d'énergie

Spécifications techniques :

- Dimensions d'encastrement (HxLxP) en mm : 590x560x550
- Dimensions HxLxP (mm) : 594x595x567
- Fusible (A) : 16
- Valeur de raccordement (W) : 3500
- Type de four : air pulsé + vapeur
- Classe d'efficacité énergétique : A++
- Indice d'efficacité énergétique : 61.9
- Consommation d'énergie chaleur tournante (kWh/cycle) : 0.52
- Consommation d'énergie conventionnel (kWh/cycle) : 0.99
- Couleur : Noir
- Energie Four : Electrique
- Nombre de cavités : 1
- Volume du four (L) : 70
- Niveau sonore (dB) : 53
- Consommation en stand-by (kWh) : 0.99
- Diffuseur vapeur avec capteur d'humidité : Oui
- Réservoir d'eau amovible : Oui
- Plaque de cuisson (cm²) : 1424
- AEG EcoLine - nos produits les plus durables : Oui
- Voltage (V) : 230
- Type de prise : Prise Schuko
- Longueur de cordon (m) : 1.5
- Code PNC : 944 188 641

Description du produit

SteamPro, multifonction, Fonction Steamify®, Sous-vide, LCD Touch display, ProBlack

