



ATTENDEZ-VOUS AU MEILLEUR À CHAQUE FOIS

Un gratin doré. Une belle croûte sur un filet. Un moelleux au chocolat. Répartition uniforme de la chaleur et des résultats constants. Une température idéale grâce à la ventilation SurroundCook. Uniforme. . . Pour un ou plusieurs plats. Inutile de le retourner en cours de cuisson. Des résultats. Infaillible.

- Vérifiez la cuisson de vos plats grâce à l'affichage du minuteur
- Cuisez plus en une seule fois, tout en obtenant des résultats parfaits
- Porte à basse température pour la toucher en toute sécurité

Product Benefits & Features



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.

Un nettoyage naturel grâce à la vapeur

Nettoyer après avoir cuisiné ne doit pas être fastidieux. L'humidité à l'intérieur du four crée de la vapeur pour décoller les graisses et résidus alimentaires tenaces des surfaces. Pour un nettoyage naturel et sans efforts.

Vue d'ensemble en un seul coup d'œil de l'état de vos plats

L'affichage du minuteur offre une vue d'ensemble de l'état de vos plats en un seul coup d'œil. Son écran clair vous permet de définir une alarme, vérifier directement le temps restant avant que votre plat ne soit prêt et régler la minuterie avec exactitude et précision.



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



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.



- Oven cooking functions: décongélation, grill fort, grill, éclairage, chaleur tournante humide, chaleur tournante, grill à circulation
- Built-in HxWxD (mm): 600 x 560 x 550
- Cavité du four avec niveau de cuisson 3
- Vue d'ensemble des fonctions du four électroniques:
- Chaleur tournante pulsée
- Grill heating element
- Baking chart on oven door inside
- Classe d'efficacité énergétique*:A
- Type de plats:1 lèchefrite en émail noir
- Capacité du four: 0 l
- Fonctions de cuisson du four : Fan, grill, Grill + fan, Grill + top, Grill + top + fan, éclairage, Ring + fan
- Porte intérieure en verre plein
- Appliance HxWxD (mm): 594 x 594 x 569
- Inox anti-trace
- Halogen oven lighting
- Nombre de grille: 1 Trivet chromed, 2 grilles chromées
- Le ventilateur de refroidissement

Product Specification

Couleur	Inox anti-trace
Nettoyage	Email lisse
Bottom - Top Oven	Finition émail gris
Dimensions HxLxP en mm	594x594x569
Tension (V)	220-240
Fusible (A)	16
Frequence (Hz)	50/60
Cordon (en m)	1.6
Température réglable de - à - °C	50°C - 275°C
Volume du four (L)	72
Largest surface area cm ² - Top Oven	1424
Niveau sonore (dB)	43
Classe d'efficacité énergétique	A

