


La touche en plus pour des enfournées parfaites

SteamBake vous donne de résultats dignes d'un chef, il suffit d'appuyer sur une touche. L'humidité qui se crée dans le four permet à la pâte de lever, ce qui donne des préparations moelleuses à l'intérieur et un aspect et texture brillants et croustillants.

Bénéfices et Caractéristiques
La boulangerie à la maison

Des résultats comme à la boulangerie : il suffit d'appuyer sur une touche et SteamBake crée une humidité dans le four qui permet à la pâte de lever. Le résultat est un aspect brillant et une texture croustillante avec un intérieur moelleux.


Double enfournée, cuisson parfaite assurée

La présence d'une résistance annulaire supplémentaire vous garantit une cuisson parfaite, même avec plusieurs préparations sur différents niveaux.


Dites au revoir aux saletés, sans effort

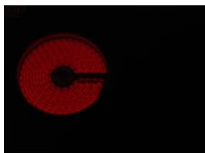
La fonction de nettoyage par catalyse empêche l'accumulation de saletés et de graisses dans votre four. Cette technologie d'auto-nettoyage démarre automatiquement lorsque la température du four atteint 250 °C, éliminant les résidus d'aliments pour un nettoyage sans effort.


Cuisson terminée, arrêt assuré

Pour éviter toute sur-cuisson involontaire, le four est équipé d'un minuteur électronique qui arrête la cuisson une fois le temps programmé écoulé.


Une table vitrocéramique, pour une cuisson rapide

La plaque vitrocéramique permet de cuisiner des plats de manière efficace et grâce à ses foyers qui chauffent instantanément.



- Cuisinière Vitrocéramique 60x60cm SteamBake
- Nettoyage four : Catalyse
- Four Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : AirFry/Chaleur tournante pulsée, Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Chaleur tournante, Turbo Gril, Chaleur tournante/vapeur, Chaleur tournante humide, Turbo gril
- 25 recettes pré-programmées
- Grilloir Électrique 1650 W
- Plaque de cuisson : Vitrocéramique
- Commandes de table : Manettes rotatives fluides
- Front; Push to Turn
- Programmeur électronique
- Inclus dans le produit : Support mural anti basculement
- Accessoires compatibles en option : Rails télescopiques
- Eclairage intérieur 25 W
- Rangement : Tiroir large; en acier
- Type de plats : 1 plat multi-usages
- Nombre de grilles : 1 grille
- Dimensions de l'appareil HxLxP (mm): 858x600x600
- Hauteur réglable

Spécifications techniques

Indice efficacité énergétique (EEI)	94.9	Conso éner. (électrique) plaque de cuisson Wh/kg(CE plaque cuisson)*	184.9
Classe d'efficacité énergétique*	A	Couleur	Inox anti-trace
Conso classe éner. CN(kWh)/MF (kWh)	0.84/0.75	Puissance électrique totale (W)	8305.5
Source chaleur four	Électricité	Couvercle	sans couvercle
Volume du four (en litres)	58	Températures réglables	50°C - 250°C
Rails/gradins du four	Rails filaires	Fréquence (Hz)	50-60
Dimensions cavité (HxLxP) mm	333 x 437 x 401	Câble d'alimentation fourni	Non
Nombre de zones de cuisson	4	Livré avec prise	Non
Foyer avant gauche	Hi-Light	Poids brut/net (kg)	46 / 42
Foyer Avant Gauche	2300W/210mm	Dimensions emballées HxLxP (mm)	940x665x710
Foyer arrière gauche	Hi-Light	Pays de fabrication	Roumanie
Foyer Arrière Gauche	1200W/140mm	Code EAN	7333394044798
Foyer avant droit:	Hi-Light	PNC	943 005 692
Foyer Avant Droit	1200W/140mm	* Conformément au règlement	EU 66/2014
Foyer arrière droit:	Hi-light		
Foyer Arrière Droit	1800W/180mm		
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique) - plaque électrique	en Wh/kg.*		
Zone avant gauche cons. éner.	180.8		
Zone avant droit cons. énergétique	188.3		
Zone arrière gauche cons. éner.	188.3		
Zone arrière droit cons. énergétique	182.1		

