



Ajout de Vapeur pour des plats plus croustillants

En plus de toutes les fonctions disponibles sur les fours standard, la touche PlusSteam de ce four SteamBake ajoute de la vapeur au début du processus de cuisson. La cuisson à la vapeur permet à la pâte de rester humide en surface pour lui donner une couleur dorée et une croûte savoureuse, tandis que le cœur reste tendre et

Cuisinière Encastrable BakingPlus

Caractéristiques du produit

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 cuisson, réduites 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.



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.

Un moyen plus rapide de faire griller et croustiller

Avec sa grande efficacité, ce gril est plus rapide que les fours traditionnels. Il vous permet de faire griller du pain, et de faire croustiller et dorer vos plats avec précision.

- BakingPlus: Cuire en ajoutant de l'humidité
- Four encastrable: système de chauffe conventionnel/chaueur tournante/gril
- MaxiKlasse®
- IsoFront
- Ventilateur de refroidissement
- Porte à entretien facile
- Revêtement anti-traces de doigts
- Émaillage LongClean
- Boutons escamotables
- 4 plans de cuisson, régleur d'énergie pour vitrocéramique, platines de cuisson, jeu de plaques
- Gril rabattable
- Eclairage halogène
- 1 plaque à pâtisserie émaillée, 1 plaque émaillée à bord haut
- 1 grille combinée
- Glissières TR1LFAV_H (contre supplément de prix)

Caractéristiques techniques

Couleur	Acier inox avec antitracés de doigts	Numéro d'article / PNC	940 321 239
Nombre d'espaces de cuisson	1	Code EAN	7332543654727
Surface maximale du gril (cm ²)	1424	Product Partner Code	-
Volume de l'espace de cuisson (L)	71	Prix brut, TVA incl. CHF (PVC)	2360.00
Classe d'efficacité énergétique	A+	Prix brut TVA excl. CHF (PVC)	2191.25
Indice d'efficacité énergétique (EEIcavity)	81.2	Taxe de recyclage anticipée, TVA excl. CHF	10.00
Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle)	0.99	Taxe de recyclage anticipée, TVA incl. CHF	10.77
Consommation d'énergie Recyclage d'air (kWh/cycle)	0.69		
Valeur nominale totale (W)	3500		
Valeur de raccordement total max (W)	10850		
Tension réseau (V)	400		
Tension réseau alternative (V)	400V 2~/400V 3~		
Fusible (A)	3x16		
Dimensions intérieures (hauteur, largeur, profondeur) (mm)	356 x 480 x 415		
Hauteur de l'appareil (mm)	594		
Largeur de l'appareil (mm)	595		
Profondeur de l'appareil (mm)	567		
Poids net (kg)	33.5		
Pays d'origine	DE		

