

**Four traditionnel avec touche vapeur. Pour des résultats plus savoureux**

Le four SteamBake Série 600 ajoute de la vapeur au début du processus de cuisson pour donner à vos plats une couleur dorée et une croûte croustillante, tandis que le cœur reste tendre et moelleux. Parfait pour les pains, les pâtisseries, les tartes et la volaille.

Bénéfices et Caractéristiques**SteamBake, la touche de vapeur pour plus de gourmandise**

Le four SteamBake vous permet d'apporter le croustillant, la couleur et la texture gourmande que vous aimez. Idéal pour les tartes, les pizza, les pâtisseries et la volaille par exemple.

**Un système autonettoyant pour un éclat permanent**

Gardez votre four naturellement propre grâce à la fonction de nettoyage par Pyrolyse. Il détruit toutes les projections de graisses grâce à une élévation de la température à 500°C ! Récupérez les cendres et le tour est joué.

**Profitez de l'affichage LED EXPLORE doté de boutons tactiles réactifs**

Découvrez une nouvelle façon de cuisiner au four avec l'affichage LED EXPLORE et ses boutons tactiles réactifs. L'interface évolutive vous offre un accès rapide et un contrôle dynamique du temps de cuisson, de la température et autres options.

Cuisson uniforme, rapide et efficace

Notre technologie de cuisson uniforme fait circuler l'air à travers le four assurant une cuisson homogène. Plus besoin de remuer ou de retourner votre plat. Une cuisson plus rapide pour un gain de temps et d'énergie.

Une cuisson homogène sur plusieurs niveaux

Profitez d'une cuisson homogène sur plusieurs niveaux. La résistance annulaire supplémentaire vous permet de cuire uniformément sur plusieurs niveaux simultanément, quelle que soit la quantité à l'intérieur.

- Four SteamBake SÉRIE 600 PRO
- Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Plats surgelés, Gril, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, SteamBake, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril
- Nettoyage pyrolyse
- Touche SteamBake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Affichage LCD blanc
- Commandes par manettes rétractables push/pull
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Nombre de recettes préprogrammées : 45
- Porte froide, 3 verres, verres et porte démontables sans outils
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 30°C - 300°C
- Type de plats : 1 lèchefrite en émail gris
- Nombre de grille : 1 grille support de plat
- Eclairage : 1, halogène / 40W

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2
Classe d'efficacité énergétique*	A+
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Electrique
Couleur	Inox anti-trace
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Puissance électrique totale maximum (W)	3490
Puissance du gril (W)	2300
Type d'installation	Encastrable
Conso pyro 1 (Wh)	2593 / 90 mn
Conso pyro 2 (Wh)	6096 / 150 mn
Commandes du four	Manettes rétractables
Interface	EXplore
Nombre de gradins	5
Nombre de niveaux de cuisson	3
Longueur de câble (m)	1.6
Livré avec prise	Oui
Fréquence	50-60
Fréquence (Hz)	50-60
Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569

Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	600x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Poids brut/net (kg)	37 / 36
Fabriqué en	Italie
PNC	949 499 660
Code EAN	7332543982172

