



Alliez vapeur et chaleur tournante pour sublimer tous vos plats
Faîtes l'expérience de la cuisson vapeur avec notre four multifonction SteamCrisp® Série 700. En ajoutant la juste dose d'humidité, votre plat cuit à température réduite et ne sèche pas pour un résultat plus savoureux.

Bénéfices et Caractéristiques



Tendre à l'intérieur, croustillant à l'extérieur avec SteamCrisp®

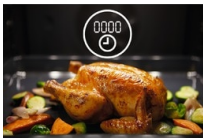
Dîtes Adieu à la cuisson classique et dites Bonjour à SteamCrisp®. Associant vapeur et chaleur traditionnelle pour une cuisson douce empêchant vos plats de sécher. Redécouvrez vos saveurs préférées avec la vapeur

- SÉRIE 700 PRO four SteamCrisp®
- Four SteamCrisp®
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- 1 mode vapeur 25%
- Programmeur électronique
- Affichage LCD blanc
- Commandes par manettes rétractables push/pull et touches sensibles
- Porte ventilée 2 verres
- Températures: 50°C - 275°C
- Type de plats: 1 plat multi-usages, 1 lèchefrite en émail gris
- Nombre de grille: 1 grille support de plat
- Eclairage: 1, halogène / 40W



Nettoyage facile avec AquaClean

Nettoyer après cuisiner n'est plus une corvée. La vapeur permet de décoller les graisses et les résidus de cuisson, et vous facilite naturellement le nettoyage.



Le parfait paramétrage avec le programmeur LED

Il est désormais simple de suivre sur la cuisson de vos plats grâce à l'affichage LED du temps restant. Sélectionnez ainsi la durée de cuisson exacte et contrôlez votre cuisson sans effort. Faites place à votre créativité.

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.

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	95.3
Classe d'efficacité énergétique*	A
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.81
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Electrique
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Couleur	Inox
Puissance électrique totale maximum (W)	2780
Puissance du gril (W)	2700
Type d'installation	Encastrable
Longueur de câble (m)	1.6
Livré avec prise	Oui
Fréquence (Hz)	50/60
Dimensions HxLxP (mm)	589x596x569
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	600x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	655x625x665
Poids brut/net (kg)	33 / 32
Fabriqué en	Italie
PNC	949 494 022
Code EAN	7332543662357

