


Four combiné 100% vapeur. Cuisinez de la chaleur tournante jusqu'au 100% vapeur

Le four SteamBoost Série 800 combine chaleur tournante et vapeur pour garantir une cuisson optimale. De la cuisson traditionnelle en chaleur tournante jusqu'à la cuisson uniquement à la vapeur, le four optimise automatiquement son niveau de vapeur pour des résultats plus sains et plus gourmands.

Bénéfices et Caractéristiques
Votre assistant vapeur Steamify®

Rien de plus simple que de cuisiner de superbes plats avec Steamify®. Sélectionnez la température de cuisson que vous désirez et le four s'ajustera automatiquement pour un résultat vapeur parfait. Sain et savoureux.


Des cuissons parfaites avec la sonde de cuisson.

Réussissez toujours vos plats avec la sonde de cuisson. Votre assistant de cuisson prend les commandes, mesure la température à cœur et arrête automatiquement la cuisson quand la température souhaitée est atteinte.


Intuitif et fonctionnel, le tout à portée de main. Affichage tactile EXCite

Grâce à l'affichage tactile EXCite, vous pouvez facilement régler la température et les temps de cuisson de votre four, que vous prépariez des muffins ou du saumon. Nous vous offrons la technologie dont vous avez besoin et l'aide parfaite pour cuisiner les plats délicieux dont vous raffolez.

Gagnez du temps avec la fonction Préchauffage Rapide

Plus d'attente ni de temps perdu avec la fonction préchauffage Rapide et son temps de préchauffe raccourci comparé à un four standard.

Cuisson uniforme, rapide et efficace

La chaleur tournante pulsée 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.

- Four SteamBoost SÉRIE 800 PRO
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- 3 modes vapeur (alternée, intense et combinée)
- Fonction vapeur automatique Steamify®
- Affichage LCD blanc
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Sonde de cuisson intégrée
- Nombre de recettes préprogrammées : 225
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de nettoyage vapeur
- Rail télescopique amovible sur 1 niveau
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 30°C - 230°C
- Type de plats : 1 plat multi-usages, 1 lèchefrite en émail gris
- Nombre de grille : 1 grille inox
- Eclairage : double, halogène coté, halogène haut / 65W
- Fonctions de cuisson : Gratiner, Cuisson de sole, Cuisson du pain, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Levée de pâte / pain, Déshydratation, Plats surgelés, Vapeur intense (100%), Gril, Vapeur élevée, Vapeur faible, Maintien au chaud, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chauffe-plats, Stérilisation, Cuisson basse température, Réhydratation vapeur, Steamify, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	61.9
Classe d'efficacité énergétique*	A++
Conso classe énergétique CN (kWh):	1.09
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Electrique
Nombre de fonctions vapeur	8
Couleur	Noir
Volume utile cavité (L)	70
Puissance électrique totale maximum (W)	3500
Puissance du gril (W)	2300
Type d'installation	Encastrable
Commandes du four	Touches sensibles
Interface	EXCite
Nombre de gradins	5
Nombre de niveaux de cuisson	3
Longueur du câble (m)	1.5
Livré avec prise	Oui
Fréquence (Hz)	50
Ampérage (A)	16
Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550

Dimensions emballées HxLxP (mm)	670x635x670
Poids brut/net (kg)	37 / 36
Fabriqué en	Allemagne
PNC	944 032 075
Code EAN	7332543842056

