

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

Le four encastrable 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.

**Pyrolyse : un système autonettoyant pour un éclat permanent**

Gardez votre four encastrable 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

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

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2	Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Classe d'efficacité énergétique*	A+	Poids brut/net (kg)	31.5 / 30.5
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93	Fabriqué en	Italie
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69	PNC	949 499 660
Nombre de cavités	1	Code EAN	7332543982172
Source de chaleur	Electrique		
Couleur	Inox anti-trace		
Volume du four (en litres)	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 du câble (m)	1.6		
Livré avec prise	Oui		
Fréquence (Hz)	50-60		
Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569		
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	600x560x550		

