


Utilisez la vapeur pour une cuisson tendre et croustillante

Le four SenseCook® 600 avec SteamCrisp® vous permet d'obtenir exactement ce que vous souhaitez. L'association de la vapeur et de la chaleur traditionnelle rend la viande et les poissons plus tendre qu'avec un four traditionnel. Idéal pour les rôtis et les pâtisseries.

Basé sur un test externe comparant la tendreté du poulet (jusqu'à 4 % de plus) et du saumon (jusqu'à 20 % de plus) cuits avec et sans combinaison de vapeur et d'air chaud.

Bénéfices et Caractéristiques

SteamCrisp® rend la viande croustillante à l'extérieur et juteuse à l'intérieur

Le four SteamCrisp® combine chaleur traditionnelle et vapeur pour cuire et rôtir. Cette combinaison permet de garder les plats croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur : la viande est plus juteuse et le poisson est jusqu'à 20 % plus tendre que lorsqu'il est cuit dans


Interface SET, pour un timing parfait

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

Basé sur un test externe comparant la tendreté du poulet (jusqu'à 4 % de plus) et du saumon (jusqu'à 20 % de plus) cuits avec et sans combinaison de vapeur et d'air chaud.


Nettoyez votre four à la vapeur avec AquaClean

Grâce à AquaClean, le four exploite la puissance de l'humidité pour nettoyer sans produits chimiques agressifs. AquaClean commence par évaporer l'eau au fond du four. La vapeur détache ensuite la graisse et les résidus tenaces, pour un nettoyage naturel et facile.


Chaleur uniforme dans tout le four grâce à la cuisson à plusieurs niveaux

Ce four vous permet d'obtenir une cuisson uniforme sur plusieurs niveaux, et gagner du temps, car il est doté d'un troisième élément chauffant. Parfait pour créer trois plateaux de biscuits ou de tartes en même temps.


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.

- Four encastrable AquaClean Série 600 SenseCook® avec SteamCrisp
- Bandeau métal
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : Cuisson traditionnelle, Turbo Grill, Eclairage, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Combinaison chaleur tournante + vapeur, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill
- Programmateur électronique
- Affichage LCD blanc
- Commandes par manettes rétractables push/pull
- Porte ventilée 2 verres
- Accessoires inclus : 1 grille, 1 plaque à pâtisserie, 1 lèchefrite
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèchefrite(s) compatible(s) (en option) : E900AF11, M900EC01, E100EC02.

Spécifications techniques

Classe d'efficacité énergétique*	A
Indice efficacité énergétique (EEI)	95.3
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.81
Source de chaleur	Electrique
Puissance électrique totale (W)	2790
Puissance du gril (W)	2700
Nombre de cavités	1
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Couleur	Inox anti-trace
Niveau sonore dB(A)**	53
Mode de nettoyage	AquaClean
Commandes du four	Manettes rétractables
Interface	Electronique
Températures réglables	50°C - 275°C
Charnière de porte	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	3
Fermeture de porte Velvet closing	non
Arrêt automatique	non
Sonde de cuisson	non
Eclairage intérieur	1, halogène
Type de porte	profilé métallique, 2 verres
Longueur du câble (m)	1.6
Livré avec prise	Non
Fréquence (Hz)	50/60

Ampérage (A)	16
Dimensions HxLxP (mm)	589x594x568
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Poids brut/net (kg)	29.8 / 28.8
Pays de fabrication	Italie
PNC	949 494 035
Code EAN	7332543719358

