



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 EXPLore

L'écran EXPLore vous permet de contrôler sans effort les paramètres de cuisson de votre four. Avec l'affichage LED et les touches tactiles, vous pouvez voir l'heure, la température et la progression de cuisson de votre plat en toute facilité.

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.



Nettoyage pyrolytique

En utilisant une température élevée, la fonction de nettoyage pyrolytique transforme la graisse et les résidus alimentaires en cendres. À la fin du cycle, vous pouvez facilement essuyer l'intérieur du four avec un chiffon humide.



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.

- Four encastrable Pyrolyse Série 600 SenseCook® avec SteamCrisp
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Plats surgelés, Grill, Vapeur faible, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill
- Nettoyage Pyrolyse
- 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
- Fonctionnalités : 45 recettes préprogrammées
- Fonction préchauffage rapide
- Rail télescopique 1niveau avec extension partielle TR1LV (inclus)
- Accessoires inclus : 1 grille, 1 lèchefrite
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèchefrite(s) compatible(s) (en option) : E90OAF11, M90OEC01, E10OEC02.

Spécifications techniques

Classe d'efficacité énergétique*	A+
Indice efficacité énergétique (EEI)	81.2
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69
Source de chaleur	Electrique
Puissance électrique totale (W)	3390
Puissance du gril (W)	2300
Nombre de cavités	1
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Couleur	Pure black
Niveau sonore dB(A)**	45
Mode de nettoyage	Pyrolyse
Conso pyro 1 (Wh)	2593 / 90 mn
Conso pyro 2 (Wh)	6096 / 150 mn
Commandes du four	Manettes rétractables
Interface	EXPlore
Températures réglables	30°C - 300°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	3 verres, Logo de la marque sur le verre

Longueur du câble (m)	1.6
Livré avec prise	Oui
Fréquence (Hz)	50-60
Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Poids brut/net (kg)	33 / 32
Pays de fabrication	Italie
PNC	949 494 563
Code EAN	7332543997350

