


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. A la fin du cycle, vous pouvez facilement essuyer l'intérieur du four avec un chiffon humide.


Fermeture douce assistée

Grâce à un système spécial, la porte du four s'ouvre et se ferme en douceur et sans faire de bruit.


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
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Fonction préchauffage rapide
- Accessoires inclus : 2 grilles chromées, 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+	Longueur du câble (m)	1.6
Indice efficacité énergétique (EEI)	81.2	Livré avec prise	Oui
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93	Fréquence (Hz)	50-60
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69	Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569
Source de chaleur	Electrique	Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Puissance électrique totale (W)	3490	Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Puissance du gril (W)	2300	Poids brut/net (kg)	32.9 / 31.9
Nombre de cavités	1	Pays de fabrication	Italie
Volume utile cavité (L)	XXL 72	PNC	949 494 562
Couleur	Inox	Code EAN	7332543991037
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	oui		
Arrêt automatique	oui		
Sonde de cuisson	non		
Eclairage intérieur	1, halogène		
Type de porte	profilé métallique, 3 verres, Logo de la marque sur le verre		

