

**Tendre, moelleux, croustillant, grâce à une touche de vapeur**

Le four série 500 SurroundCook avec SteamBake vous permet d'ajouter une touche de vapeur pour obtenir des résultats gourmands. Les plats sont dorés et croustillants à l'extérieur, tendres et moelleux à l'intérieur. Et chaque plat est cuit uniformément sans avoir à retourner ou déplacer le plateau.

Bénéfices et Caractéristiques**Des pâtisseries délicieuses, grâce à la touche vapeur**

Le four SteamBake utilise une touche de vapeur pour plus de gourmandise. Les pâtisseries sont dorées et croustillantes à l'extérieur, tandis que leur intérieur reste tendre et moelleux. La touche vapeur permet également de cuire uniformément de tous les côtés.



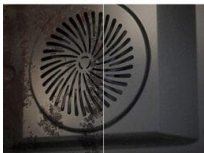
Le four SteamBake ajoute une touche de vapeur pour que les plats soient croustillants à l'extérieur, tendres et moelleux à l'intérieur.

Interface SET, pour un timing parfait

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

**Nettoyage sans effort**

Le revêtement catalytique de la paroi arrière du four absorbe et oxyde les graisses, pour un nettoyage sans effort.

**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 Catalyse partielle Série 500 SurroundCook® avec SteamBake
- Bandeau métal
- Fonctions de cuisson : Eclairage, Chaleur tournante pulsée plus, Chaleur tournante humide, Cuisson de sole, Décongélation, Turbo Grill, Turbo grill, Fonction pizza, Cuisson traditionnelle
- Nettoyage Catalyse partielle
- Touche SteamBake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Programmateurs électroniques
- Manettes fixes
- Eclairage intérieur 40W
- 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)	95.3
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.95
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.81
Source de chaleur	Electrique
Puissance électrique totale (W)	2990
Nombre de cavités	1
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Couleur	Inox anti-trace
Mode de nettoyage	Catalyse partielle
Commandes du four	Manettes rétractables
Interface	Electronique
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, paroi arrière
Type de porte	profilé métallique, Logo de la marque sur le verre
Livré avec prise	Oui
Fréquence (Hz)	50/60
Dimensions HxLxP (mm)	594x594x569
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550

Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Poids brut/net (kg)	32 / 31
Pays de fabrication	Italie
PNC	949 289 002
Code EAN	7333394114088

