

**Cuisson à la vapeur facile pour des résultats délicieux**

Le four 800 SteamBoost avec la technologie Steamify® retient les nutriments et l'humidité, car lorsque vous cuisinez à la vapeur, vous n'avez pas besoin d'ajouter de la graisse pour maximiser la saveur. Profitez de résultats impeccables en appuyant simplement sur un bouton. Sélectionnez simplement la température et laissez-nous

Bénéfices et Caractéristiques**Cuisinez des repas plus savoureux et conservez jusqu'à 90 %* de leur vitamine C**

Le four SteamPro vous aide à créer des plats plus délicieux grâce à la vapeur lorsque vous faites cuire, rôtir, mijoter ou réchauffer. Sélectionnez facilement le bon niveau de vapeur pour préparer des viandes plus juteuses, des poissons plus tendres et des croûtes et légumes plus



*Basé sur des tests externes comparant les niveaux de vitamine C du brocoli cru et du brocoli cuit à la vapeur. Test réalisé sur la base de la détermination de l'acide ascorbique (vitamine C) dans les aliments par méthode HPLC/UV-visible

A la vapeur, rôti ou mijoté avec SteamBoost

Le four SteamBoost et ses 3 modes vapeur (vapeur alternée, vapeur combinée, vapeur intense) vous offre des cuissons plus savoureuses, plus saines et plus gourmandes.

**Faites la rencontre de votre chef à domicile – le four à Cuisson Assistée.**

Le four avec Cuisson Assistée est un véritable sous-chef à domicile. Sélectionnez le plat que vous souhaitez préparer, et le four programme le mode de cuisson, la température et la durée adéquate, avec un préchauffage plus rapide. Vous pouvez enregistrer vos réglages préférés.

**Sonde de cuisson : pour un contrôle précis de la température**

La sonde de cuisson vous permet de contrôler précisément la cuisson de vos plats pour des résultats parfaits, quelle que soit la recette. Le four vous indique quand vos aliments ont atteint la bonne température.

- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage Vapeur
- Connexion : Wifi
- Sonde de cuisson intégrée
- Porte ventilée, 3 verres, verres et porte démontables
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Températures : 30°C - 230°C
- Type de plats : 1 plaque de cuisson, 1 lèchefrite, 1 set de cuisson vapeur
- Nombre de grille : 1 grille
- Eclairage intérieur 65W
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LFSTV, TR3LFSTV.
- Lèchefrite(s) compatible(s) (en option) : E90OAF11, M90OEC01, E10OEC02.
- Accessoire(s) compatible(s) pour four 100% vapeur (en option) : PKKS8, E90OGC23.

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	61.9
Classe d'efficacité énergétique*	A++
Conso classe énergétique CN (kWh):	1.09
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Electrique
Volume utile cavité (L)	70
Couleur	Pure black
Puissance électrique totale four (W)	3500
Type d'installation	Encastrable
Commandes du four	Touches sensibles
Interface	SUPEX4
Températures réglables	30°C - 230°C
Charnière de porte	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	3
Arrêt automatique	non
Fermeture de porte Velvet closing	oui
Sonde de cuisson	oui
Type de porte	3 verres, Logo de la marque sur le verre
Longueur du câble (m)	1.5
Livré avec prise	Oui
Fréquence (Hz)	50

Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	670x635x670
Poids brut/net (kg)	37 / 36
Pays de fabrication	Allemagne
PNC	944 032 168
Code EAN	7333394110349

