



L'induction : ou comment rendre vos cuissons rapides, propres et sûres.

L'induction chauffe uniquement la zone de cuisson sélectionnée, toutes les autres zones restent froides. La plaque répond de manière instantanée aux changements de température, en rendant la cuisson plus efficace et rapide. De plus, la surface en verre simplifie le nettoyage et l'entretien.

Bénéfices et Caractéristiques



La cuisinière qui vous convient - simple, rapide et sûre

Une grande vitesse de cuisson, un contrôle précis de la température et une consommation énergétique réduite. Cuisinez comme un pro avec cette cuisinière à technologie induction.



Une cuisson délicieuse avec SteamBake

Des résultats comme à la boulangerie : il suffit d'appuyer sur une touche et SteamBake crée une humidité dans le four qui permet à la pâte de lever. Le résultat est un aspect brillant et une texture croustillante avec un intérieur moelleux.



Tirez le meilleur parti de chaque enfournée avec la cuisson sur plusieurs niveaux

La présence d'une résistance annulaire supplémentaire vous garantit une cuisson parfaite, même avec plusieurs préparations sur différents niveaux.



Nettoyage pyrolyse – un auto-nettoyage sans effort

Avec le four auto-nettoyant pyrolyse, vous pouvez atteindre des niveaux professionnels de propreté en une seule touche. Il transforme les résidus en cendres qui peuvent être essuyées avec un chiffon humide.



L'écran tactile LED devient votre ami lorsque vous cuisinez

Contrôlez les réglages de votre four et l'avancement de votre préparation grâce à l'écran tactile LED. L'affichage bicolore vous permet de voir et de régler plus facilement le temps, la température et la progression de votre cuisson sans aucune approximation.

- Cuisinière Induction 60x60 SteamBake
- Plaque de cuisson : Induction
- Front;Touch
- Fonction Stop and Go basculez simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud.
- Foyer avant gauche : Induction, 1800W/2800W/180mm
- Foyer arrière gauche : Induction, 1400W/2500W/140mm
- Four Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage four : Pyrolyse
- Touche SteamBake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Préconisation de température
- Grilloir Électrique 1650 W
- Porte ventilée, 3 verres, verres et porte démontables
- Porte plein verre
- Eclairage intérieur 25 W
- Hauteur réglable
- Rangement : Tiroir large;en acier

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	91.1	Consommation énergétique (électrique) de la plaque de cuisson Wh/kg (CE plaque de cuisson)*	186.7
Type d'installation	Pose-libre	Couleur	Blanc
Classe d'efficacité énergétique*	A	Puissance électrique totale four (W)	7200
Conso classe énergétique CN (kWh) / MF (kWh)	0.91/0.72	Nombre de grille(s):	1 grille
Nombre de cavités	1	Type de plats	1 plat multi-usages
Source de chaleur du four	Électricité	Hauteur (mm)	858 à la table
Volume utile cavité (L)	57	Fréquence (Hz)	50-60
Dimensions cavité (HxLxP) en mm	328 x 437 x 401	Dimensions HxLxP (mm)	858x600x600
Nombre de zones de cuisson	3	Cordon fourni (en m):	1.4
Technologie de chauffe de la plaque	Induction	Livré avec prise	Non
Diamètre des zones de cuisson plaque électrique	Ø en cm:*	Poids brut/net (kg)	58 / 54
Diamètre foyer arrière droit	21	Dimensions emballées HxLxP (mm)	940x665x710
Diamètre foyer avant gauche	180	Tournebroche	Non fourni
Diamètre foyer arrière gauche	140	Sonde de cuisson	non
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique) - plaque électrique	en Wh/kg:*	Rails télescopiques	Non
Consommation foyer avant gauche	189	Nettoyage du four	Pyrolyse
Consommation énergétique foyer arrière gauche	182	Eclairage intérieur	1, paroi arrière
		Porte avec fermeture douce	Non
		Bandeau de commande plaque de cuisson	Commandes sensibles avec option Hob2Hood et voyants LED rouges
		FR_FSCooker_CookingFunctionsOver	1
		Bottom - Top Oven	Email noir
		PRG_NUMBER	9
		Pays de fabrication	Roumanie

PSGBCO230DE00003

