



Four SteamCrisp® : viandes savoureuses et poissons jusqu'à 20 % plus tendres.

Le four SenseCook® 6000 avec SteamCrisp® combine la vapeur et la chaleur tournante pulsée pour des résultats parfaits. La viande devient plus savoureuse et les plats de poisson sont jusqu'à 20 % plus tendres qu'avec un four traditionnel.

Basé sur un test effectué en 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



Tendre à l'intérieur, croustillant à l'extérieur avec SteamCrisp®

Le four multifonction SteamCrisp® combine vapeur et chaleur tournante pulsée pour cuire, rôtir et réchauffer. Cette association permet de garder les plats croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur.



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.

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 vapeur et chaleur tournante.



Interface connecté EXPLoRE

Réglez votre four sans effort et suivez l'avancement de la cuisson de vos plats en toute simplicité. L'écran LED Explore et la connectivité WIFI vous permettent de suivre le temps de cuisson restant, ainsi que les températures actuelle et cible.



Nettoyage pyrolyse. La fonction d'auto-nettoyage

Le nettoyage pyrolyse à haute température transforme les graisses et les résidus alimentaires en cendres. A la fin du cycle, vous n'avez qu'à essuyer l'intérieur du four avec un chiffon humide.



Changez votre façon de cuisiner grâce à la connectivité

Contrôlez votre four à distance depuis l'application et obtenez des conseils pour améliorer vos techniques de cuisson.

- Four encastrable Pyrolyse Série 6000 SenseCook avec SteamCrisp®
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- Connexion : Wifi
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Plats surgelés, Gril, Vapeur faible, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril
- Nettoyage Pyrolyse
- 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
- Sonde de cuisson intégrée
- Porte froide (4 verres dont 2 irisés), verres et porte démontables sans outils
- Fonction préchauffage rapide
- Rail télescopique 1niveau avec extension partielle TR1LV (inclus)
- Eclairage intérieur 40W
- Accessoires inclus : 1 grille, 1 plaque de cuisson, 1 lèche-frite
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèche-frite(s) compatible(s) (en option) : A900AF11, A100EC03.

Spécifications techniques

Couleur	Noir	Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52
Classe d'efficacité énergétique*	A++	Éclairage (W)	40
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550	Source de chaleur	Electrique
Fonctions de cuisson	Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Plats surgelés, Gril, Vapeur faible, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril	Type de l'appareil	Four électrique
Connectivité	Oui	Niveau sonore dB(A)**	45
Puissance électrique totale (W)	3390	Poids appareil brut (Kg)	33.6
Four vapeur	SteamCrisp	Poids appareil net (Kg)	32.6
Interface	EXPLore	Type de plats	1 plaque de cuisson, 1 lèchefrite
Volume utile cavité (L)	XXL 72	Nombre de grille(s):	1 grille
Mode de nettoyage	Pyrolyse	Rails/gradins du four	Side grids Easy entry
Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569	Longueur du câble (m)	1.5
Commandes du four	Manettes rétractables	Livré avec prise	Oui
Puissance du gril (W)	2300	Accessoires inclus	Rail télescopique 1niveau avec extension partielle TR1LV (inclus)
Max power oven, W	2990	Bottom - Top Oven	Grey Enamel
Températures réglables	30°C - 300°C	Nombre de cavités	1
Surface cuisson plus large support (cm²)	1424	PNC	949 494 924
Eclairage intérieur	1, paroi arrière	Code EAN	7333394106717
Indice efficacité énergétique (EEI)	61.2	Produit EcoLine	Oui
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93	Conso pyro 1 (Wh)	2600 / 60 mn
		Conso pyro 2 (Wh)	3900 / 90 mn
		Conso pyro 3 (Wh)	6500 / 150 mn
		Nombre de niveaux de cuisson	3
		Fermeture de porte Velvet closing	non
		Arrêt automatique	oui

