



Chaleur précise. Pour une cuisson parfaite

La plaque à induction chauffe plus rapidement que les autres. Elle fait bouillir de l'eau plus rapidement, et la chaleur s'ajuste de manière subtile pour vous permettre de créer en toute simplicité des plats raffinés et précis.

Table de cuisson à induction et four à air pulsé multifonctionel, 60cm, SteamBake, inox

Avantages et spécifications

Plaque de cuisson à induction. Une surface plus froide pour plus de sécurité

Notre technologie intelligente de plaque à induction chauffe uniquement les casseroles et les aliments qu'elles contiennent. La surface autour de la poêle reste froide. Ainsi, si vous touchez accidentellement la plaque de cuisson en cuisinant, vos doigts ne craignent rien.



SteamBake. Le secret d'une meilleure cuisson

Sur simple pression d'une touche, SteamBake vous permet d'obtenir des résultats dignes d'une boulangerie. L'humidité permet à la pâte de lever complètement, créant des intérieurs moelleux et des croûtes riches et croustillantes. Également idéal pour un poulet rôti ou un magnifique poisson frit.



Cuisson multiniveaux. Cuissez davantage en même temps

Avec la cuisson multiniveaux, l'anneau de chauffage supplémentaire garantit une cuisson parfaite de vos plats, même lorsque vous y insérez jusqu'à deux plats en même temps.



Minuteur LED pour un contrôle précis de la cuisson

Ce cuisinier est équipé d'un minuteur LED qui contrôle avec précision la cuisson. Le minuteur vous avertit lorsque le temps de cuisson est écoulé. Vous pouvez alors choisir de prolonger la cuisson, d'ajuster la chaleur ou de servir le plat.

Moins d'étapes et plus de confort avec les commandes tactiles directes.

L'interface utilisateur des commandes tactiles directes utilise les chiffres intuitifs de 1 à 14 pour que vous puissiez régler la bonne température immédiatement sans avoir à passer par les boutons plus et moins.

- Cuisinière avec four et table de cuisson électrique
- Type de table de cuisson: induction
- Zone arrière gauche: Induction, 1400W/2500W/140mm
- Zone de cuisson avant gauche: Induction, 2300W/3600W/210mm
- Zone avant droite: Induction, 1800W/2800W/180mm
- Zone arrière droite: Induction, 1800W/2800W/180mm
- Type de four: Electrique
- SteamBake : four multifonction à air pulsé avec PlusSteam
- Fonctions de cuisson: Convection naturelle, Gril fort, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante, Plus Steam, Turbo grill
- Nettoyage du four: Email lisse
- Porte de four facile à nettoyer
- Evacuation arrière des fumées du four
- Fonctions du four: Acoustic signal, Duration, Minute minder, Time
- Ventilateur
- Hauteur adaptable
- Tiroir à ustensiles de cuisine

Caractéristiques techniques

Dimensions (HxLxP) en mm	850x596x600
Hauteur max. avec couvercle ouvert, si inclus (cm)	867
Type de four	air pulsé
Classe d'efficacité énergétique	A
Indice d'efficacité énergétique	95.3
Consommation d'énergie chaleur tournante (kWh/cycle)	0.82
Consommation d'énergie conventionnel (kWh/cycle)	0.95
Energie Four	Electrique
Nombre de cavités	1
Volume du four (L)	73
Niveau sonore (dB)	52
Consommation en stand-by (kWh)	0.99
Plaque de cuisson (cm ²)	1424
Table de cuisson	induction
Valeur de raccordement (W)	10900
Couleur	Inox

PSGBCO190DE00004

