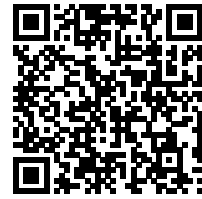




## NV7B4440VCS Dual Cook™

**SAMSUNG**

Prix  
conseillé: €  
799,00



### DESCRIPTION

#### Double cuisson

Choisissez comment vous souhaitez préparer différents repas pour un goût optimal. Les zones supérieure et inférieure fonctionnent indépendamment l'une de l'autre avec Dual Cook.

#### Vapeur naturelle

Savourez de délicieux plats juteux et croquants, sans aucun équipement spécial

#### Couleurs SUR MESURE

Donnez à votre cuisine un look magnifique, élégant et unique qui s'adapte parfaitement à vous et à votre intérieur.

#### Un four, trois modes de cuisson

##### Double cuisson

Choisissez comment vous souhaitez préparer différents repas pour un goût optimal. Les zones supérieure et inférieure fonctionnent indépendamment l'une de l'autre avec Dual Cook. Utilisez le dessus pour les plats plus petits, les deux zones avec des réglages différents pour différents plats savoureux ou tout le four pour les plats plus grands.

#### four, trois modes de préparation

##### Double cuisson

Choisissez comment vous souhaitez préparer différents repas pour un goût optimal. Les zones supérieure et inférieure fonctionnent indépendamment l'une de l'autre avec Dual Cook. Utilisez le dessus pour les plats plus petits, les deux zones avec des réglages différents pour différents plats savoureux ou tout le four pour les plats

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

plus grands.

#### Vapeur naturelle\*

Savourez de délicieux plats juteux et croquants. Pour utiliser la Vapeur Naturelle\*, il vous suffit de placer le plateau spécial en bas du four et d'y verser de l'eau. Cela crée de la vapeur pendant la cuisson. Il garantit que l'humidité naturelle du plat est conservée afin qu'il soit juteux et tendre à l'intérieur, mais croustillant et doré à l'extérieur.

#### Élégant et unique

##### Couleurs SUR MESURE

Donnez à votre cuisine un look magnifique, élégant et unique qui s'adapte parfaitement à vous et à votre intérieur. Le four est disponible dans une variété de couleurs et de finitions modernes\*. Améliorez votre intérieur avec des appareils de cuisine sur mesure élégants.

#### Cuisson homogène

##### Air Sous Vide\*

Cuire les aliments plus uniformément sans les dessécher. Le système Air Sous Vide\* détecte avec précision la température dans chaque zone et maintient une température uniforme sur une longue période. Tout est donc bien préparé, partout dans le four, et a un goût merveilleusement tendre et juteux.

#### Cuisine conviviale et décontractée

##### Cuisson SmartThings

Cuisine conviviale. \*Avec SmartThings Cooking, vous gagnez du temps et vous vous mettez au travail détendu. SmartThings Cooking sait exactement ce dont vous avez envie et propose des recettes personnalisées\*\* pour un menu hebdomadaire complet. Il vous aide également à cuisiner et à faire votre note shopping\*\*\*.

#### Toujours un four impeccable grâce au nettoyage à chaud

##### Nettoyage pyrolytique\*

Gardez l'intérieur de votre four propre et propre sans perdre de temps et d'énergie à frotter ou à utiliser des produits de nettoyage coûteux. Un système de nettoyage pyrolytique\* chauffe l'intérieur du four à haute température et brûle les graisses et les résidus alimentaires qui restent après la cuisson. Le four est impeccablement propre. Tout ce que vous avez à faire est d'essuyer quelques cendres.

#### Auto-nettoyage facile

##### Nettoyage catalytique\*

Économisez du temps et des efforts pour recurer votre four. Grâce au système de nettoyage catalytique\*, le four est facile à nettoyer. La couche supérieure catalytique à l'arrière du four absorbe les éclaboussures et les gouttes de graisse pendant la cuisson. Le four se nettoie donc tout seul, sans que vous ayez à faire d'efforts ni à utiliser de produits d'entretien coûteux.

#### Préparez les plats comme il se doit, selon vos goûts

##### Thermomètre alimentaire\*

Vérifiez facilement la température à cœur des plats, afin d'être sûr qu'ils sont parfaitement préparés à votre goût. Le thermomètre pour aliments\* élimine toutes les conjectures et indique clairement quand tout est

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

suffisamment cuit. Et vous n'avez pas à perdre de temps et à chauffer en ouvrant le four.

Se ferme en douceur, en douceur et en silence

Porte à fermeture amortie\*

Grâce à la porte silencieuse, vous pouvez cuisiner en toute tranquillité. La porte se ferme en toute sécurité, doucement et silencieusement. La charnière garantit que la porte tombe en douceur dans sa serrure sur les derniers centimètres et se ferme lentement et silencieusement, sans vibrations ni bruits forts.

Cuisiner plus

Grande capacité (76 litres)

Avec une capacité de four de 76 litres, vous élargissez vos options culinaires et vous pouvez préparer des plats plus nombreux et plus grands. Vous pouvez préparer plusieurs plats en même temps, ce qui est certainement pratique lorsque vous avez des invités. Et vous pouvez aussi facilement préparer de gros morceaux de viande, comme une dinde pour Noël.

Étiquette énergétique A+ sans compromis

Classe énergétique A+

Utilisez moins d'énergie. Le four a une très faible consommation d'énergie (classe énergétique A+) et vous pouvez en profiter pleinement en mode Eco. Ainsi, vous économisez de l'argent car vous utilisez moins d'énergie, mais vous avez toujours la commodité d'un espace de cuisson très grand et flexible. De plus, ce four a moins d'émissions de CO2 nocives.

La grille se glisse facilement à l'intérieur et à l'extérieur

Rail télescopique\*

Mettez les choses au four facilement et sortez-les tout aussi facilement. Le rail télescopique glisse vers l'intérieur et vers l'extérieur en douceur et sans effort, même lorsque vous utilisez des casseroles grandes ou lourdes. Le rail peut être retiré complètement sans frottement, ce qui vous permet de mettre et de retirer facilement quelque chose. Et vous pouvez arroser et retourner la viande et assaisonner les plats sans gâchis.

## SPÉCIFICATIONS

### Caractéristiques du four

Température maximale du four 250

Température minimale 30

### Caractéristiques du grill

Puissance grill 1600

### Caractéristiques physiques

Couleur Zilver

### Commande

Commande via l'appli 

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

Couleur secondaire	Stainless Steel	Utilisation	Dual Dial & Touch
Hauteur	59.6		
Hauteur intérieure	57.9		
Largeur	59.5		
Largeur intérieure	56		
Profondeur	57		
Profondeur intérieure	54.9		

**Consommation d'énergie**

Classe énergétique	A+
Consommation électrique par air chaud	0,71
Consommation électrique par cyclis (conventionnel )	1,05

**Entretien & Nettoyage**

Nettoyer le four	Katalyse
Programma détartrage	✓

**Général**

Capacité du four	76
------------------	----

**Sécurité**

Sécurité enfant	✓
-----------------	---

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications