

**KOCAP31WT**

7 3 3 2 5 4 3 7 7 3 2 5 1

 **Electrolux**

Prix
conseillé: €
1.849,99



DESCRIPTION

Four électrique avec vapeur SteamCrisp.

Four vapeur série 700 SteamCrisp®

La combinaison de vapeur et d'air chaud garantit que les aliments ne se dessèchent pas et peuvent être cuits à une température plus basse. Le rôti fini est juteux à l'intérieur et délicieusement croustillant à l'extérieur.

Protection à sec SteamCrisp

C'est la solution parfaite pour cuire de la viande, des ragoûts, du pain, des pâtisseries, mais aussi pour réchauffer des aliments sans risque de dessèchement. L'ajout de vapeur améliore le goût et la texture.

Système autonettoyant pour une brillance durable

Rendre votre four comme neuf n'a pas à être difficile. Et ce n'est plus le cas, grâce à l'astucieuse fonction pyrolytique du four Electrolux, un système autonettoyant qui élève la température pour que la graisse et les résidus se transforment en cendres. Cela signifie que l'intérieur du four peut être nettoyé d'un simple coup de chiffon humide. Aucun effort requis.

Thermo-sonde

Son utilisation augmente le contrôle sur le processus de cuisson. Le thermomètre à viande surveille la température à cœur des aliments, sans risque de sous-cuisson ou de sur-cuisson. Lorsque les aliments sont prêts, la sonde de température à cœur indique la fin de la cuisson et le four s'éteint.

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

Smart Kitchen - un assistant personnalisé dans la cuisine

Avec l'application MyElectrolux Kitchen, vous pouvez contrôler votre four à distance et recevoir une assistance personnelle. C'est un moyen facile d'enrichir votre expérience culinaire.

Écran tactile

Écran tactile intuitif qui vous donne plus de contrôle sur le processus de cuisson. Choisissez l'une des nombreuses recettes disponibles dans chaque catégorie et profitez d'un repas parfait à chaque fois.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques du four

Boulangerie/Pâtisserie	✓
Convection sole	✓
Convection sole et voûte	✓
Convection voûte	✓
Fonction de grill	✓
Fonction de préchauffage	✓
Fonction décongélation	✓
Fonction pizza	✓
Programme de régénération	✓
Programme garder le programme au chaud	✓
Programme Lentement	✓
Programme pour levée de pâte	✓
Température maximale du four	300
Température minimale	30

Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
Hauteur	59,4
Largeur	59,5
Profondeur	56,7
Puissance de raccordement	3500

Commande

Utilisation TFT-touch display

Confort

Fermeture douce ✓

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

Consommation d'énergie

Classe énergétique	A++
Consommation électrique par air chaud	0,52
Consommation électrique par cyclis (conventionnel)	1,09

Entretien & Nettoyage

Nettoyer le four	Pyrolyse
------------------	----------

Général

Capacité du four	71
Type de cuisson	Vapeur, Grill

Sécurité

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