

**KOAAS31WT**

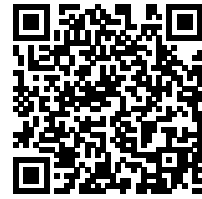
7 3 3 2 5 4 3 6 5 7 8 1 0



7 3 3 2 5 4 3 6 5 7 8 1 0 &gt;



Prix  
conseillé: €  
2.799,99



## DESCRIPTION

Avec le four SteamPro série 900, vous pouvez obtenir des résultats dignes d'un grand chef. Du mode air pulsé traditionnel au 100% vapeur en passant par la cuisson sous vide, le four optimise pour vous son niveau de vapeur pour des plats plus savoureux, plus sains et plus gourmands.

### **Votre assistant vapeur Steamify®**

Il est facile de préparer de délicieux plats avec Steamify®. Sélectionnez la température de cuisson souhaitée et le four s'ajustera automatiquement pour un résultat de cuisson à la vapeur parfait. Sain et savoureux.

### **Maîtrisez l'art du sous-vide**

Découvrez l'excellence de la cuisine sous vide. Le contrôle précis des températures est le secret des grands chefs. Les sachets sous vide rehaussent les saveurs, la vapeur préserve les saveurs et les nutriments.

### **Des plats délicieux simplifiés grâce à la connectivité**

Découvrez une véritable aide à la cuisine grâce à la cuisine connectée. Contrôlez tous les paramètres de votre four à distance et facilement. Tout a été pensé pour votre confort, même en dehors de la cuisine.

### **Cuisson parfaite avec la sonde de cuisson.**

Toujours réussir vos plats avec la sonde de cuisson. Votre assistant de cuisine prend le contrôle, mesure la température à cœur et arrête automatiquement la cuisson lorsque la température souhaitée est atteinte.

### **Expert à portée de main**

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

Accès aux 3 fonctions les plus importantes et une expérience intuitive grâce à l'écran tactile couleur. Pas besoin de faire défiler sans fin pour trouver vos fonctionnalités préférées. De délicieux repas à portée de main.

## SPÉCIFICATIONS

### Caractéristiques du four

Convection sole	✓
Convection sole et voûte	✓
Convection voûte	✓
Fonction de grill	✓
Fonction de préchauffage	✓
Fonction décongélation	✓
Fonction pizza	✓
Programme garder le programme au chaud	✓
Programme Sous-vide	✓
Température maximale du four	230
Température minimale	30

### Caractéristiques du grill

Puissance grill	2300
-----------------	------

### Caractéristiques physiques

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

### Commande

Utilisation	TFT-touch display
-------------	-------------------

### Consommation d'énergie

Classe énergétique	A++
Consommation électrique par air chaud	0,52

### Entretien & Nettoyage

Nettoyer le four	Hydrolyse
------------------	-----------

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

Consommation  
électrique par cyclys  
(conventionnel ) 0,99

**Général**

Capacité du four 70  
Type de cuisson Micro-ondes, Vapeur,  
Grill

**Sécurité**

Sécurité enfant 