

**BSE978330M**

7 3 3 2 5 4 3 6 7 9 6 7 6



7 332543 679676 &gt;

**AEG**

Prix  
conseillé: €  
1.499,00



## DESCRIPTION

### CARACTÉRISTIQUES DE CUISSON

Gril | Turbo Gril | Ventilateur d'air chaud | Cuisson croustillante | Chauffage par le haut et par le bas | Fonction pizza | Chauffage par le bas | Cuisson au four | Séchage | Réchauffage des plaques | Décongélation | Gratinage | Cuisson lente | Maintien au chaud | Ventilateur d'air chaud | Fonction vapeur | Basse température d'humidité | Cuisson du pain | Levée de la pâte

### DÉTAILS DU PRODUIT

Le four SteamCrisp® 7000 fait passer vos plats à la vitesse supérieure. Il ajoute facilement de la vapeur à la chaleur habituelle du four, pour que votre rôti soit juteux, que les légumes restent juteux et qu'ils deviennent tous croustillants.

### VAPEUR. VOTRE NOUVELLE NORME DE GOÛT

Faites passer vos plats à la vitesse supérieure avec le four SteamCrisp. Comment ? La chaleur traditionnelle du four est renforcée par l'introduction de la vapeur. Non seulement vous obtenez un extérieur croustillant et doré, mais grâce à la nature douce des repas à la vapeur qui préserve les saveurs, ils sont juteux, succulents et toujours délicieux à l'intérieur.

### NETTOYER SANS EFFORT AVEC LE NETTOYAGE PYROLYTIQUE

D'une simple pression sur la fonction de nettoyage pyrolytique, la saleté, la graisse et les résidus alimentaires dans le four sont transformés en cendres qu'il suffit d'essuyer à l'aide d'un chiffon humide.

### TEMPÉRATURE CENTRALE

Grâce au Food Sensor de ce four, vous mesurez la température à cœur au centre de votre plat pendant le

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

processus de cuisson. Vous obtenez ainsi des résultats toujours parfaits.

#### FONCTIONNEL. INTÉGRÉ. PERSONNALISÉ. CUISINE INTELLIGENTE

Gérez votre four à distance, explorez nos différents partenaires et obtenez même une aide culinaire personnalisée, le tout grâce à l'application Ma cuisine AEG. C'est le moyen pratique et facile d'enrichir votre expérience de la cuisine intelligente.

#### ÉCRAN TFT EXCITE+ AVEC MOLETTE DE COMMANDE. CUISINE DE PRÉCISION

L'écran TFT EXCite+ avec molette de commande vous permet de contrôler facilement et avec précision la chaleur du four, de parcourir les programmes, de choisir les fonctions et même d'obtenir les mises à jour du logiciel du four via le Wi-Fi. Tout cela en tournant un bouton et en l'affichant sur l'écran numérique.

## SPÉCIFICATIONS

### Caractéristiques du four

Convection sole	✓
Convection sole et voûte	✓
Fonction de grill	✓
Fonction décongélation	✓
Fonction pizza	✓
Température maximale du four	300
Température minimale	30

### Caractéristiques du grill

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

### Caractéristiques physiques

Couleur	Zilver
Hauteur	59
Largeur	56
Profondeur	55
Puissance de raccordement	3500

### Commande

Utilisation	Touch screen
-------------	--------------

### Consommation d'énergie

Classe énergétique	A++
--------------------	-----

### Général

Capacité du four	71
------------------	----

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

Consommation  
électrique par air  
chaud

0,52

Consommation  
électrique par cyclys  
(conventionnel )

1,09

Four compact  
Type de cuisson

60  
Grill