

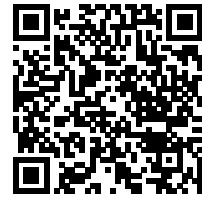


KOBCS31X

7 3 3 2 5 4 3 6 6 1 5 7 2



Prix
conseillé: €
1.149,00



DESCRIPTION

Plus de saveur

Avec le four à vapeur multifonction, vous utilisez la vapeur sur trois niveaux différents. Deux options combinent la vapeur et le chauffage conventionnel pour cuire un pain parfait ou cuire une viande, tandis que la troisième option utilise la vapeur seule pour cuire parfaitement du poisson ou des légumes.

Four à vapeur SteamBoost

Le four à vapeur multifonctionnel permet à la fois une cuisson traditionnelle par convection et l'utilisation de la vapeur selon trois modes différents : cuisson à la vapeur, réchauffage et cuisson. En utilisant la vapeur, vous pouvez abaisser la température de cuisson et maintenir l'humidité naturelle des aliments.

Sonde thermique

Son utilisation augmente le contrôle du processus de cuisson. Le thermocouple surveille la température interne des aliments, sans risque de sous-cuisson ou de surcuisson. Lorsque le plat est prêt, le thermomètre indique la fin de la cuisson et le four s'éteint.

Écran LCD avec icônes

Un panneau à commande tactile avec un affichage clair permet le réglage électronique de la température et de l'heure, ainsi que la sélection de programmes automatiques. Les réglages programmés pour différents types de plats garantissent des résultats parfaits, sans risque d'erreur.

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

Chauffage rapide

Le mode de chauffage rapide du four permet de réduire de 40 % le temps nécessaire à la préparation du four pour une utilisation à la température souhaitée. Grâce à la phase de chauffage plus courte par rapport à un appareil traditionnel, vous pouvez transformer votre temps libre en repas inoubliables.

Même la cuisson cuit rapidement et uniformément

Le ventilateur assure une circulation constante de l'air chaud, créant une répartition uniforme de la température. Dans de telles conditions, les plats peuvent être cuits à des températures jusqu'à 20 % inférieures à celles des fours traditionnels, ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie.

Apprenez à connaître votre four

Apprenez à connaître votre appareil avec le manuel d'utilisation numérique. Apprenez à tirer le meilleur parti de votre four et commencez à cuisiner ! Nous vous aidons à préparer des plats de la plus haute qualité dans le confort de votre propre cuisine.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques de micro-ondes

Puissance micro-ondes 1000

Caractéristiques du four

Boulangerie/Pâtisserie	✓
Convection sole	✓
Convection sole et voûte	✓
Convection voûte	✓
Fonction de grill	✓
Fonction décongélation	✓
Fonction pizza	✓
Programme garder le programme au chaud	✓
Température maximale du four	230
Température minimale	30

Caractéristiques du grill

Puissance grill 2300

Caractéristiques physiques

Couleur Noir

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

Hauteur	59,4
Largeur	59,5
Profondeur	56,7


Consommation d'énergie

Classe énergétique	A+
Consommation électrique par air chaud	0,68
Consommation électrique par cyclis (conventionnel)	1,09

Général

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

Sécurité

Sécurité enfant	
-----------------	---