



NN-DF38PBEPG

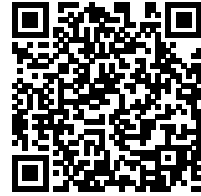
Marque: Panasonic

5 0 2 5 2 3 2 9 5 3 9 3 6



5 025232 953936 >

Prix
conseillé: €
360,00



DESCRIPTION

Combie slimline, Oven 1350W, Microwave 1000W, Grill 800W, 23L Flatbed , Inverter technology, 17 programs, Dual Heating Oven 100-200° C, Eco fonction

Manger plus pratique et cuisiner de manière plus durable sans effort avec le micro-ondes combiné compact Panasonic DF37P. Grâce à la technologie Eco Combi, vous pouvez utiliser simultanément la puissance du gril et du micro-ondes, pour de délicieux plats sortis du four qui vous font gagner jusqu'à 55 % de temps et 40 % d'énergie.* Découvrez le plaisir de cuisiner et chouchoutez votre bien-être intérieur avec Manger rapide, sain et délicieux.

Four mixte compact 3 en 1

Poulet et légumes rôtis, pizza maison croustillante et délicieux gâteaux à tout moment. Vous pouvez profiter de la cuisine avec le four combiné compact 3-en-1 NN-DF37. Choisissez parmi une puissance de four (chauffage supérieur/inférieur), de grill ou de micro-ondes et faites ressortir le gourmand qui sommeille en vous. Ce four facile à utiliser offre tout ce dont vous avez besoin dans un design compact, élégant et moderne, conçu pour s'adapter à n'importe quelle cuisine.

Cuisson Eco Combi

Vous souhaitez cuisiner plus efficacement pour économiser de l'énergie et du temps ? L'utilisation du mode Eco Combi - puissance du gril et du micro-ondes en même temps - est plus efficace que d'utiliser uniquement la chaleur de voûte et de sole, vous permettant de préparer de délicieux plats au four beaucoup plus rapidement, sans avoir besoin de préchauffage. Du poulet croustillant aux filets de poisson en passant par la pizza : vous pouvez réduire la consommation d'énergie jusqu'à 40 % et le temps de cuisson jusqu'à 55 %

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

lorsque vous utilisez le mode Eco Combi au lieu du mode Four (chaleur de voûte/de sole).*

Économisez jusqu'à 40 % d'énergie*

Avec le micro-ondes combiné inverseur Panasonic NN-DF37, vous optez pour une cuisine plus durable et plus respectueuse de votre budget. Grâce à notre mode Eco Combi, vous pouvez économiser jusqu'à 40 % d'énergie* par rapport à l'utilisation de la fonction four seule.

*Applicable aux économies d'énergie et de temps lors de la cuisson avec les fours à micro-ondes combinés inverseurs Panasonic NN-DF38P et NN-DF37P.

Résultats basés sur la puissance moyenne par heure et le temps moyen nécessaire pour cuire quatre plats différents, à l'aide de tests de produits internes de Panasonic comparant les plats cuits en mode Eco Combi 3 avec le mode Four (chaleur de voûte/de sole) en utilisant le même micro-ondes (Chine, juillet 2023).

Économisez jusqu'à 55 % sur le temps de cuisson*

Profitez au maximum de votre temps précieux et savourez vos délicieux repas plus rapidement. Économisez jusqu'à 55 % de temps de cuisson grâce à Eco Combi Cooking* et utilisez en même temps la puissance du grill et du micro-ondes.

*Applicable aux économies d'énergie et de temps lors de la cuisson avec les fours à micro-ondes combinés inverseurs Panasonic NN-DF38P et NN-DF37P. Résultats basés sur la puissance moyenne par heure et le temps moyen nécessaire pour cuire quatre plats différents, à l'aide de tests de produits internes de Panasonic comparant les plats cuits en mode Eco Combi 3 par rapport au mode Four (chaleur de voûte/de sole) avec le même micro-ondes (Chine, juillet 2023) .

Conception de four compacte

Parfait pour les petites cuisines avec un espace de comptoir limité, le NN-DF37 est extrêmement compact mais offre un grand espace de cuisson pouvant accueillir même un poulet entier. La largeur étroite libère de l'espace sur le comptoir à l'avant pour ranger de petites choses, tandis que la porte coulissante vous offre plus de flexibilité d'installation. Comme il n'a pas de plateau tournant, vous pouvez utiliser la plaque à pâtisserie émaillée incluse ou même des ustensiles de cuisine rectangulaires.

Cuisiner plus sainement avec peu d'huile

Profitez des aliments que vous aimez de manière saine et nourrissez votre bien-être intérieur. Le four mixte est doté d'une plaque four/grill émaillée avec des rainures spéciales qui collectent et évacuent l'excès de graisse pendant la cuisson, gardant les aliments croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur, tout en réduisant les calories.

Nettoyage facile

Cuisiner est plus amusant quand on a moins de nettoyage à faire. C'est pourquoi le NN-DF37 est équipé de toute une gamme de fonctions pour un nettoyage facile. L'intérieur du plateau n'a pas de plateau tournant, vous pouvez donc l'essuyer facilement. Ou vous pouvez utiliser le programme de nettoyage automatique

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

spécial qui effectue le nettoyage fastidieux à votre place.

Cuisson automatique sans effort

Avec les 16 programmes de menu automatiques, vous pouvez préparer des plats principaux, des accompagnements, des desserts et bien plus encore avec un seul four mixte. Le NN-DF37 élimine les incertitudes en matière de cuisine. Du réchauffage automatique de plats réfrigérés ou surgelés et de la décongélation de la viande à la cuisson de légumes frais, de pizzas, de produits à base de pommes de terre surgelés, de riz ou de pâtes.

Puissant micro-ondes à onduleur

En plus de chauffer, le micro-ondes peut décongeler et cuire une large gamme d'aliments. Choisissez parmi sept réglages de puissance de 100 W à 1 000 W pour tout ce que vous voulez cuisiner. La technologie Microwave Inverter de Panasonic garantit un chauffage plus rapide et uniforme lors de la décongélation ou du réchauffage. De plus, vos aliments sont cuits doucement et uniformément, afin que les nutriments soient conservés.

Un gril efficace

Le gril de 900 W fournit une chaleur directe et donne à vos aliments un délicieux goût croustillant ou poêlé. Ainsi, chaque plat est cuit rapidement et parfaitement. Le four mixte dispose de trois niveaux de puissance : Gril 1 (faible) et Gril 2 (moyen) conviennent aux aliments délicats et aux aliments qui nécessitent une cuisson plus longue, comme les portions de poisson ou de poulet. Le gril 3 (élevé) est idéal pour la plupart des viandes comme le bacon, les saucisses et les côtelettes, ainsi que pour griller du pain.

Cuisson polyvalente au four

Il est temps de commencer votre aventure culinaire ! Avec une large plage de température de 30 °C à 200 °C et une chaleur de voûte et de sole, le four mixte peut préparer presque tous les plats imaginables de manière minutieuse et cohérente. Préparez vos propres collations aux fruits secs, préparez un dîner de rôti du dimanche avec tous les accompagnements, préparez des gâteaux incroyables. Il n'y a presque pas de frontières.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques de micro-ondes

Puissance micro-ondes	1000
-----------------------	------

Caractéristiques du four

Fonction de grill	✓
Fonction décongélation	✓

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

Caractéristiques du grill

Puissance grill 800

Caractéristiques physiques

Couleur Noir
Hauteur 31,3
Hauteur intérieure 22
Largeur 48,3
Largeur intérieure 31,5
Poids 18
Profondeur 41,2
Profondeur intérieure 35
Puissance de raccordement 1350

Commande

Programmes automatiques 17

Général

Contenu 23
Type de cuisson Micro-ondes, Grill