

**SteamBake, la touche de vapeur pour plus de gourmandise**

Le four SteamBake Série 600 Pro vous permet d'apporter, le croustillant, la couleur et la texture gourmande que vous aimez. Idéal pour les tartes, pizza, les pâtisseries ou la volaille.

Bénéfices et Caractéristiques**SteamBake, la touche de vapeur pour plus de gourmandise**

Le four SteamBake vous permet d'apporter le croustillant, la couleur et la texture gourmande que vous aimez. Idéal pour les tartes, les pizza, les pâtisseries et la volaille par exemple.



- SÉRIE 600 PRO four SteamBake
- Chaleur tournante pulsée
- Parois catalyse
- Touche SteamBake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Programmateur électronique
- Affichage LCD blanc
- Porte ventilée 2 verres
- Températures: 50°C - 275°C
- Type de plats: 1 plat multi-usages, 1 lèchefrite en émail gris
- Nombre de grille: 1 grille support de plat
- Eclairage: 1, halogène / 40W

Pour un four auto-nettoyant, adoptez le nettoyage par catalyse

Dîtes Adieu aux amas de graisse et résidus grâce au nettoyage par catalyse. La technologie de nettoyage automatique démarre dès lors que la température du four atteint 250°C. Nettoyer son four devient un jeu d'enfant.

**Des réglages précis avec notre affichage LED du minuteur**

Il est facile de suivre la progression de la cuisson de vos plats grâce à l'affichage LED du minuteur. Vous pouvez facilement régler les temps de cuisson exacts et surveiller vos plats durant la cuisson. Cela vous offre un contrôle total sur le four, de façon à pouvoir dévoiler votre créativité culinaire.

Cuisson uniforme, rapide et efficace

Notre technologie de cuisson uniforme fait circuler l'air à travers le four assurant une cuisson homogène. Plus besoin de remuer ou de retourner votre plat. Une cuisson plus rapide pour un gain de temps et d'énergie.

Une cuisson homogène sur plusieurs niveaux

Profitez d'une cuisson homogène sur plusieurs niveaux. La résistance annulaire supplémentaire vous permet de cuire uniformément sur plusieurs niveaux simultanément, quelle que soit la quantité à l'intérieur.

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	95.3
Classe d'efficacité énergétique*	A
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.95
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.81
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Electrique
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Couleur	Inox anti-trace
Puissance électrique totale maximum (W)	2990
Puissance du gril (W)	2700
Longueur de câble (m)	1.6
Livré avec prise	Oui
Dimensions HxLxP (mm)	594x594x568
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	600x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Poids brut/net (kg)	30.2 / 29.2
Fabriqué en	Italie
PNC	949 499 330
Code EAN	7332543721368

