



Four combiné vapeur. Alliez vapeur et chaleur tournante pour sublimer vos plats

Le four SteamCrisp Série 7000 combine la cuisson traditionnelle en chaleur tournante et la vapeur pour garantir des résultats optimaux. L'ajout de vapeur pendant la cuisson maintient les aliments moelleux et juteux au cœur, tandis que l'air chaud les rend croustillants et dorés à l'extérieur.

Bénéfices et Caractéristiques



Sublimez vos plats grâce à la vapeur

La combinaison chaleur tournante et vapeur vous garantit une cuisson optimale. Vos plats seront dorés et croustillants à l'extérieur, juteux et savoureux à l'intérieur.

- Four SteamCrisp® SÉRIE 7000 PRECISE
- Four SteamCrisp®
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- 1 mode vapeur 25%
- Nettoyage pyrolyse
- Connexion : Wifi
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Sonde de cuisson intégrée
- Porte froide (4 verres dont 2 irisés), verres et porte démontables sans outils
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- Rail télescopique sur 1 niveau
- Fonction préchauffage rapide
- Type de plats : 1 plat multi-usages, 1 lèchefrite en émail gris
- Nombre de grille : 1 grille support de plat
- Eclairage : double, halogène coté, halogène haut / 65W



Nettoyage par pyrolyse, un système autonettoyant pour un éclat permanent

Gardez votre four naturellement propre grâce à la fonction de nettoyage par Pyrolyse. Il détruit toutes les projections de graisses grâce à une élévation de la température à 500°C ! Récupérez les cendres et le tour est joué.



Une sonde de cuisson pour des recettes toujours réussies.

Des résultats parfaits grâce à la sonde de cuisson. Sélectionnez le résultat que vous désirez (saignant, à point, bien cuit), la sonde mesure la température à cœur de l'aliment et met fin à la cuisson quand votre plat est prêt.

Fonctionnelle, intégrée, personnalisée pour une cuisine intelligente

Commandez votre four à distance, découvrez nos partenaires et obtenez une aide à la cuisson personnalisée grâce à l'application My AEG Kitchen. C'est le moyen pratique qui vous permet d'enrichir votre expérience Cuisine intelligente.

Cuisinez plus intelligemment grâce à l'écran couleur.

Contrôlez intuitivement la cuisson au four grâce à l'écran couleur avec la manette rotative. Parcourez les programmes, réglez les minuteries et choisissez des fonctions spécialisées en tournant un bouton, le tout affiché sur l'écran numérique. Et recevez des mises à jour logicielles en direct avec une connectivité Wi-Fi.

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	61.2	PNC	944 188 306
Classe d'efficacité énergétique*	A++	Code EAN	7332543679676
Conso classe énergétique CN (kWh):	1.09		
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52		
Nombre de cavités	1		
Source de chaleur	Electrique		
Volume utile cavité (L)	71		
Couleur	Inox anti-trace		
Puissance électrique totale maximum (W)	3500		
Puissance du gril (W)	2300		
Type d'installation	Encastrable		
Conso pyro 1 (Wh)	7800 / 180 mn		
Conso pyro 2 (Wh)	3900 / 90 mn		
Conso pyro 3 (Wh)	2600 / 60 mn		
Longueur du câble (m)	1.5		
Livré avec prise	Oui		
Fréquence (Hz)	50		
Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567		
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550		
Dimensions emballées HxLxP (mm)	670x635x670		
Poids brut/net (kg)	38.5 / 37.5		
Fabriqué en	Allemagne		

