

**"Steambake" : donnez plus de gourmandise à vos plats**

Grâce à la touche Steambake, donnez de la gourmandise à vos plats. Plus de volume, plus aérés, une croûte plus croustillante.

**Bénéfices et Caractéristiques****Table de cuisson à gaz/four électrique – l'alliance parfaite de deux univers**

L'alliance d'une table de cuisson à gaz et d'un four électrique vous offre la combinaison parfaite de deux univers. Une chaleur instantanée et maîtrisée avec la table de cuisson à gaz tout en profitant d'un four électrique professionnel multifonctions : la polyvalence en cuisine.

**Nettoyage catalytique - nettoie le four pour vous**

La fonction de nettoyage catalytique de votre four permet d'éviter l'accumulation de saleté et de graisse, le revêtement catalytique commence automatiquement à fonctionner lorsque la température du four atteint 250 ° C.

**Rails télescopiques – faites-les glisser pour un accès facile**

Avec nos rails entièrement télescopiques, plus besoin de mettre les mains dans le four chaud, les plats viennent à vous. Les rails permettent aux grilles de glisser complètement à l'extérieur du four et de rester fixes afin d'avoir les mains libres pour arroser votre rôti ou assaisonner vos plats.

**Plus besoin de surveiller l'horloge**

Grâce à la fonction minuteur, rien de plus simple que d'avoir votre repas prêt à l'heure que vous souhaitez. Votre plat cuira pendant le temps que vous aurez fixé et votre appareil vous avertira quand il sera prêt.

**Allumage automatique de la plaque de cuisson**

Tournez le bouton, appuyez dessus et vous voilà prêt à cuisiner grâce à l'allumage automatique de la plaque de cuisson.

- Cuisinière Gaz 60x60 SteamBake
- TABLE : Gaz
- Sécurité gaz table par thermocouple
- Allumage électronique
- Commandes de table : Gaz avec avec générateur d'étincelles intégré aux manettes
- Foyer avant gauche : Multicrown Burner, 4000W/121mm
- Foyer arrière gauche : Auxiliaire, 1000W/54mm
- Foyer avant droit : Gaz Semi-rapide, 2000W/70mm
- Foyer arrière droit : Gaz semi-rapide, 2000W/70mm
- Four Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage four : Catalyse
- Touche Steambake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Programmateur électronique
- Grilloir Électrique 1650 W
- Cavité du four avec rails télescopiques
- Porte plein verre
- Eclairage intérieur 25 W
- Rangement : Grand tiroir
- Type de plats : 1 lèche-frite en émail noir

**Spécifications techniques**

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	94.9	Type de plats	1 lèchefrite en émail noir
Type d'installation	POSE LIBRE	Hauteur (mm)	857à la table /1435couv.ouvert /889couv.fermé
Classe d'efficacité énergétique*	A	Fréquence (Hz)	50-60
Conso classe énergétique CN (kWh) / MF (kWh)	0.84/0.75	Dimensions HxLxP (mm)	889x600x600
Nombre de cavités	1	Cordon fourni (en m):	1.15
Source de chaleur du four	Électricité	Livré avec prise	Oui
Volume utile cavité (L)	58	Type de prise	European
Dimensions cavité (HxLxP) en mm	333 x 437 x 401	Poids brut/net (kg)	50 / 46
Nombre de zones de cuisson	4	Dimensions emballées HxLxP (mm)	940x665x710
Nombre de zones de cuisson gaz	4	Pays de fabrication	Roumanie
Technologie de chauffe de la plaque	Gaz	PNC	943 005 318
Efficacité énergétique selon le brûleur à gaz (EE brûleur gaz) :	en % *	Code EAN	7332543767595
Avant droite	55	* Conformément au règlement	EU 66/2014
Arrière droite	55		
Avant gauche	57		
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson (EE plaque gaz) en %*	55.6666666666667		
Couleur	Inox anti-trace		
Puissance électrique totale maximum (W)	2506.1		
Nombre de grille(s):	1 AirFry grid, 1 grille support de plat		

