



#### Four SteamCrisp® : viandes savoureuses et poissons jusqu'à 20 % plus tendres.

Le four SenseCook® 6000 avec SteamCrisp® combine la vapeur et la chaleur tournante pulsée pour des résultats parfaits. La viande devient plus savoureuse et les plats de poisson sont jusqu'à 20 % plus tendres qu'avec un four traditionnel.

Basé sur un test effectué en externe comparant la tendreté du poulet (jusqu'à 4 % de plus) et du saumon (jusqu'à 20 % de plus) cuits avec et sans combinaison de vapeur et d'air chaud.

#### Bénéfices et Caractéristiques



#### Tendre à l'intérieur, croustillant à l'extérieur avec SteamCrisp®

Le four multifonction SteamCrisp® combine vapeur et chaleur tournante pulsée pour cuire, rôtir et réchauffer. Cette association permet de garder les plats croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur.



#### Interface connecté EXPLORE

Régalez votre four sans effort et suivez l'avancement de la cuisson de vos plats en toute simplicité. L'écran LED Explore et la connectivité WIFI vous permettent de suivre le temps de cuisson restant, ainsi que les températures actuelle et cible.



#### Sonde de cuisson : pour un contrôle précis de la température

La sonde de cuisson vous permet de contrôler précisément la cuisson de vos plats pour des résultats parfaits, quelle que soit la recette. Le four vous indique quand vos aliments ont atteint la bonne température.



#### Nettoyage pyrolyse. La fonction d'auto-nettoyage

Le nettoyage pyrolyse à haute température transforme les graisses et les résidus alimentaires en cendres. A la fin du cycle, vous n'avez qu'à essuyer l'intérieur du four avec un chiffon humide.



#### Changez votre façon de cuisiner grâce à la connectivité

Contrôlez votre four à distance depuis l'application et obtenez des conseils pour améliorer vos techniques de cuisson.

- Four encastrable Pyrolyse Série 6000 SenseCook avec SteamCrisp
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- Connexion : Wifi
- Nettoyage Pyrolyse
- Commandes par manettes rétractables push/pull
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Nombre de recettes préprogrammées : 45
- Sonde de cuisson intégrée
- Porte froide (4 verres dont 2 irisés), verres et porte démontables sans outils
- Fonction préchauffage rapide
- Rail télescopique 1 niveau avec extension partielle TR1LV (inclus)
- Accessoires inclus : 1 grille, 1 plaque de cuisson, 1 lèchefrite
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèchefrite(s) compatible(s) (en option) : A900AF11, A100EC03.

#### Spécifications techniques

Classe énergétique	A++
Indice d'efficacité énergétique (EEI)	61.2
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52
Source de chaleur	Electrique
Puissance électrique totale four (W)	2990
Puissance du gril (W)	2300
Nombre de cavités	1
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Couleur	Noir
Niveau sonore dB(A)**	45
Mode de nettoyage	Pyrolyse
Commandes du four	Pop in / Pop out flat Spin
Interface	EXPlore
Températures réglables	30°C - 300°C
Charnière de porte	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	3
Fermeture de porte Velvet closing	non
Arrêt automatique	oui
Sonde de cuisson	oui
Eclairage intérieur	1, halogène
Longueur du câble (m)	1.5
Livré avec prise	Oui

Fréquence (Hz)	50-60
Dimensions HxLxP (mm)	589x596x569
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	662x635x685
Poids brut/net (kg)	33.6 / 32.6
Pays de fabrication	Italie
PNC	949 494 924
Code EAN	7333394106717

