



**Une cuisson homogène pour des résultats surprenants**

Le Four Série 300 chauffe plus rapidement qu'un four traditionnel. Le ventilateur répartit la chaleur à travers la cavité pour une cuisson rapide et homogène. Plus besoin de retourner vos plats pendant la cuisson.


Bénéfices et Caractéristiques**Préconisation de températures**

L'affichage LED vous propose la juste température en fonction du mode de cuisson choisi. Plus besoin de connaître les températures requises sur le bout des doigts. Vous pouvez toujours modifier la température selon vos envies

- SÉRIE 300 four
- Chaleur brassée
- Pyrolyse
- Programmateur électronique
- Affichage LCD blanc
- Commandes par manettes rétractables push/pull et touches sensibles
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 2 cycles pyrolyse pré-programmés
- Porte froide, 3 verres, verres et porte démontables sans outils
- Températures: 30°C - 300°C
- Type de plats: 1 lèchefrite en émail gris
- Nombre de grille: 2 grilles chromées
- Eclairage: 1, halogène / 40W

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.

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.

Pour des résultats vraiment dorés

Profitez plus que jamais de vos côtelettes ou de vos gratins grâce au gril. Idéal aussi pour vos ailes de poulets ou encore pour toutes vos pâtisseries.

Une fournée suffit

Explorez l'univers du délice avec le plateau de cuisson XL pour plus de quantité. Faites place aux savoureux cupcakes du goûter entre amis. Plus de place pour plus de recettes.

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81
Classe d'efficacité énergétique*	A+
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.68
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Electrique
Volume utile cavité (L)	68
Couleur	Inox
Puissance électrique totale maximum (W)	3380
Puissance du gril (W)	2300
Conso pyro 1 (Wh)	2593 / 60 mn
Conso pyro 2 (Wh)	3744 / 90 mn
Longueur de câble (m)	1.6
Livré avec prise	Oui
Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	600x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Poids brut/net (kg)	31 / 30
Code pays origine	IT
PNC	949 498 615
Code EAN	7332543662579

