


**Four traditionnel avec touche vapeur. Pour des résultats plus savoureux**

Le four SteamBake Série 600 ajoute de la vapeur au début du processus de cuisson pour donner à vos plats une couleur dorée et une croûte croustillante, tandis que le cœur reste tendre et moelleux. Parfait pour les pains, les pâtisseries, les tartes et la volaille.

**Bénéfices et Caractéristiques**
**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 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.


**Gagnez du temps avec la fonction Préchauffage Rapide**

Plus d'attente ni de temps perdu avec la fonction préchauffage Rapide et son temps de préchauffe raccourci comparé à un four standard.



- Four SteamBake SÉRIE 600 PRO
- Chaleur tournante pulsée
- Pyrolyse
- Touche SteamBake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Programmateur électronique
- Affichage LCD blanc
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- 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
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 30°C - 300°C
- Type de plats : 1 lèche-frite en émail gris
- Nombre de grille : 2 grilles chromées
- Eclairage : 1, halogène / 40W
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Turbo Gril, Préchauffage rapide, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée plus, Turbo gril

**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.

**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

**Spécifications techniques**

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2
Classe d'efficacité énergétique*	A+
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69
Source de chaleur	Electrique
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Couleur	Inox
Niveau sonore dB(A)**	45
Puissance électrique totale maximum (W)	3380
Puissance du gril (W)	2300
Conso pyro 1 (Wh)	3744 / 90 mn
Conso pyro 2 (Wh)	6096 / 150 mn
Longueur du câble (m)	1.6
Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	600x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Poids brut/net (kg)	32.8 / 31.8
Fabriqué en	Italie
Code EAN	7332543663644

