



Easy-steaming for delicious results

The 800 SteamBoost oven with Steamify® locks in nutrients and moisture, because when you're cooking with steam you don't need to add fat to maximise flavour. Enjoy impeccable results at the push of a button. Just select the temperature, and let us do the rest.

Bénéfices et Caractéristiques

Votre assistant vapeur Steamify®

Rien de plus simple que de cuisiner de superbes plats avec Steamify®. Sélectionnez la température de cuisson que vous désirez et le four s'ajustera automatiquement pour un résultat vapeur parfait. Sain et savoureux.



Des cuissons parfaites avec la sonde de cuisson.

Réussissez toujours vos plats avec la sonde de cuisson. Votre assistant de cuisson prend les commandes, mesure la température à cœur et arrête automatiquement la cuisson quand la température souhaitée est atteinte.



- SÉRIE 800 PRO four SteamBoost
- Four SteamBoost
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- 3 modes vapeur (alternée, intense et combinée)
- Fonction vapeur automatique Steamify®
- Email lisse
- Affichage LCD blanc
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de nettoyage vapeur
- Sonde de cuisson intégrée
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Rail télescopique amovible sur 1 niveau
- Fonction préchauffage rapide
- Températures: 30°C - 230°C
- Type de plats: 1 plat multi-usages, 1 lèchefrite en email gris
- Nombre de grille: 1 grille inox
- Eclairage: double, halogène coté, halogène haut / 65W

Intuitif et fonctionnel, le tout à portée de main. Affichage tactile EXCite

Grâce à l'affichage tactile EXCite, vous pouvez facilement régler la température et les temps de cuisson de votre four, que vous prépariez des muffins ou du saumon. Nous vous offrons la technologie dont vous avez besoin et l'aide parfaite pour cuisiner les plats délicieux dont vous raffolez.

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.

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.

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	61.9
Classe d'efficacité énergétique*	A++
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)	70
Couleur	Noir
Puissance électrique totale maximum (W)	3500
Puissance du gril (W)	2300
Type d'installation	Encastrable
Longueur de 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 / 37
Fabriqué en	Allemagne
PNC	944 032 075
Code EAN	7332543842056

