


L'induction : ou comment rendre vos cuissons rapides, propres et sûres.

L'induction chauffe uniquement la zone de cuisson sélectionnée, toutes les autres zones restent froides. La plaque répond de manière instantanée aux changements de température, en rendant la cuisson plus efficace et rapide. De plus, la surface en verre simplifie le nettoyage et l'entretien.

Bénéfices et Caractéristiques
La cuisinière qui vous convient - simple, rapide et sûre

Une grande vitesse de cuisson, un contrôle précis de la température et une consommation énergétique réduite. Cuisinez comme un pro avec cette cuisinière à technologie induction.


La boulangerie à la maison

Des résultats comme à la boulangerie : il suffit d'appuyer sur une touche et SteamBake crée une humidité dans le four qui permet à la pâte de lever. Le résultat est un aspect brillant et une texture croustillante avec un intérieur moelleux.


Double enfournée, cuisson parfaite assurée

La présence d'une résistance annulaire supplémentaire vous garantit une cuisson parfaite, même avec plusieurs préparations sur différents niveaux.


Nettoyage pyrolyse – un auto-nettoyage sans effort

Avec le four auto-nettoyant pyrolyse, vous pouvez atteindre des niveaux professionnels de propreté en une seule touche. Il transforme les résidus en cendres qui peuvent être essuyées avec un chiffon humide.


Un écran LED tactile pour des recettes réussies

Contrôlez les réglages de votre four et l'avancement de votre préparation grâce à l'écran tactile LED. L'affichage bicolore vous permet de voir et de régler plus facilement le temps, la température et la progression de votre cuisson sans aucune approximation.



- Cuisinière Induction 60x60 SteamBake
- Plaque de cuisson : Induction
- Front;Touch
- Fonction Stop and Go basculez simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud.
- Foyer avant gauche : Induction, 1800W/2800W/180mm
- Foyer arrière gauche : Induction, 1400W/2500W/140mm
- Four Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage four : Pyrolyse
- Touche SteamBake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Préconisation de température
- Grilloir Électrique 1650 W
- Eclairage intérieur 25 W
- Hauteur réglable
- Rangement : Tiroir large;en acier

Spécifications techniques

Indice efficacité énergétique (EEI)	91.1	Type de plats	1 plat multi-usages
Type d'installation	Pose-libre	Hauteur (mm)	858 à la table
Classe d'efficacité énergétique*	A	Fréquence (Hz)	50-60
Conso classe éner. CN(kWh)/MF (kWh)	0.91/0.72	Dimensions HxLxP (mm)	x600x600
Nombre de cavités	1	Cordon fourni (en m):	1.4
Source chaleur four	Électricité	Livré avec prise	Non
Volume utile cavité (L)	57	Poids brut/net (kg)	58 / 54
Dimensions cavité (HxLxP) mm	328 x 437 x 401	Dimensions emballées HxLxP (mm)	940x665x710
Nombre de zones de cuisson	3	Tournebroche	Non fourni
Technologie de chauffe de la plaque	Induction	Sonde de cuisson	non
Diamètre des zones de cuisson plaque électrique	Ø en cm:*	Rails télescopiques	Non
Diamètre foyer avant gauche	180	Nettoyage du four	Pyrolyse
Diamètre foyer arrière gauche	140	Eclairage intérieur	1, paroi arrière
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique) - plaque électrique	en Wh/kg:*	Porte avec fermeture douce	Non
Consommation foyer avant gauche	189	Door number of glasses main oven	3
Consommation énergétique foyer arrière gauche	182	Commandes plaque de cuisson	Commandes sensibles horizontales - en bas à droite
Conso éner. (électrique) plaque de cuisson Wh/kg(CE plaque cuisson)*	186.7	FR_FSCooker_CookingFunctionsOven	1
Couleur	Blanc	Cavité	Email noir
Puissance électrique totale (W)	7200	PRG_NUMBER	9
Nombre de grille(s):	1 grille	Pays de fabrication	Roumanie
		PNC	943 005 532
		Code EAN	7332543834839
		* Conformément au règlement	EU 66/2014

