



HSG636ES1 Bosch

Fabricant: Bosch
Modèle: HSG636ES1

€1.908,00



DÉSCRIPTION

Le four à vapeur avec PerfectBake et PerfectRoast : pour obtenir des résultats parfaits automatiquement et en douceur.

Vapeur si douce que même les vitamines restent pour le repas

Lorsqu'ils sont légèrement cuits à la vapeur, les légumes restent croquants, tandis que la volaille et le poisson restent juteux et tendres. Les plats cuits à la vapeur conservent non seulement leurs vitamines et minéraux, mais aussi leur pleine saveur naturelle. Vous pouvez donc vous détendre avec l'assaisonnement supplémentaire et utiliser beaucoup moins de sel lors de la cuisson. Avec la vapeur, vous pouvez même cuisiner sans ajouter d'huile ou de graisse.

Amour dès la première bouchée

Qu'il s'agisse d'une dinde, d'un gigot d'agneau ou d'une carpe juteuse, le capteur de viande PerfectRoast est livré avec le savoir-faire d'un chef professionnel, mais à un prix beaucoup plus abordable. Trois points de mesure très sensibles aident le capteur à déterminer la température à cœur de votre produit au degré et à la seconde près. La précision de mesure maximale est obtenue en insérant les trois points de mesure selon les besoins, de sorte que des résultats de torréfaction parfaits sont obtenus. Un autre avantage est que le

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ

PerfectRoast peut être utilisé en combinaison avec des fours à micro-ondes et de la vapeur supplémentaire.

Devenez un maître cuisinier

La cuisson n'a jamais été aussi simple : le capteur PerfectBake révolutionnaire et précis mesure en permanence la teneur en humidité de vos produits et contrôle automatiquement le processus de cuisson. Vous n'avez jamais besoin de réinitialiser le mode de chauffage, le temps de cuisson ou la température si vous ne le souhaitez pas. PerfectBake fait tout. Tout ce que vous avez à faire est de choisir une catégorie de plat appropriée, telle que "Strudel", et d'appuyer sur "Démarrer". A partir de ce moment, votre four prend le relais. Résultat? Pains, tartes et quiches tous cuits à la perfection.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques du four

Convection sole	✓
Convection sole et voûte	✓
Convection voûte	✗
Fonction de grill	✓
Fonction de préchauffage	✓
Fonction décongélation	✓
Fonction pizza	✓
Modes de cuisson	12
Programme de régénération	✓
Programme garder le programme au chaud	✓
Programme Lentement	✓
Programme pour levée de pâte	✓
Programme Sec	✗

Caractéristiques physiques


Hauteur	59.5 cm
Hauteur de niche (minimum)	58,5 cm
Largeur	59.4 cm
Largeur de niche (minimum)	56 cm
Profondeur	54,8 cm
Profondeur de niche (minimum)	55 cm
Puissance de raccordement	3600 W

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30
MER	10h vers 18h30
JEU	10h vers 18h30

VEN	10h vers 18h30
SAM	10h vers 18h
DIM	FERMÉ


Commande

Contrôle à distance	
Programmes automatiques	12

Consommation d'énergie

Classe énergétique	A+
--------------------	----

Entretien & Nettoyage

Nettoyer le four	Katalyse
Programma détartrage	

Général

Capacité du four	71 Litres
Contenu du réservoir à eau	1 Litres
Four compact	60 cm
Type de cuisson	Multifonction Air pulsé, Vapeur

Sécurité

Sécurité enfant	
-----------------	---

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30
MER	10h vers 18h30
JEU	10h vers 18h30

VEN	10h vers 18h30
SAM	10h vers 18h
DIM	FERMÉ