



BIDM 15500 XDS Beko

Fabricant: Beko
Modèle: 7757882926

€1.699,99



DÉSCRIPTION

Sonde pour une viande saignante, à point ou bien cuite, à la perfection

Vous en avez assez que votre viande soit trop ou pas assez cuite ? Laissez CookSense® vous libérer de vos doutes quant à la cuisson au four de votre viande. Il vous suffit d'insérer la sonde dans la viande et de la fixer à la paroi de la cavité. Elle mesure la température au cœur et vous indique exactement quand votre viande est saignante, à point ou bien cuite, pour des résultats parfaits à chaque coup.

Pour une cuisson plus moelleuse et croustillante

Les pâtisseries maison devraient être meilleures, mais il est difficile d'obtenir une croûte parfaitement croustillante. SteamAid™ injecte de la vapeur à l'intérieur du four pendant la cuisson pour obtenir des pâtisseries et du pain croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Dites adieu au pain mal cuit ou aux pâtisseries sèches.

Pour un nettoyage facile à la vapeur

Fini de frotter et de gratter la graisse et les aliments brûlés dans votre four. Avec le nettoyage SteamShine+®, votre four fait tout le travail à votre place en créant de la vapeur à l'intérieur et en montant la température à 95 °C. Les résidus alimentaires et gras à l'intérieur sont ramollis et vous n'avez plus qu'à les essuyer.

Vitre de four résistante à la graisse et facile à nettoyer

Qui n'aime pas les plats cuits au four dans un délicieux jus ? Mais qui aime nettoyer la graisse sur la porte du four ? Pas vous en tout cas. Le revêtement oléophobe intérieur des portes du four CleanZone® résiste à l'accumulation de saleté et de graisse pour un nettoyage facile à chaque coup. Même après 20 cycles de cuisson, il vous suffit d'essuyer l'intérieur avec un produit nettoyant doux. Fini de récuser ou d'utiliser des

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

produits chimiques nocifs.

Visibilité sur votre cuisson

Vous voulez voir à quel stade en est votre cuisson, mais vous ne voulez pas faire baisser la chaleur en ouvrant le four ? L'éclairage halogène vous permet de voir tout l'intérieur de votre four, pour que vous puissiez garder un œil sur vos créations culinaires tout en laissant la porte fermée.

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	20
Programme garder le programme au chaud	✓

Caractéristiques physiques

Hauteur	59.5 cm
Hauteur de niche (minimum)	60 cm
Largeur	59.4 cm
Largeur de niche (minimum)	56 cm
Profondeur de niche (minimum)	55 cm
Puissance de raccordement	3100 W

Commande

Contrôle à distance	✗
Programmes automatiques	17

Consommation d'énergie


Classe énergétique	A+
Consommation électrique par air chaud	0,69 kWh
Consommation électrique par cyclis (conventionnel)	0.99 kWh

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

Entretien & Nettoyage

Nettoyer le four	Hydrolyse
Programma détartrage	

Général

Capacité du four	71 Litres
Four compact	60 cm
Type de cuisson	Multifonction Air pulsé, Vapeur

Sécurité

Sécurité enfant	optional
-----------------	----------

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