



DG 7240 CS Miele

Fabricant: Miele
Modèle: 11168440

€1.679,00



DÉSCRIPTION

Fours vapeur encastrable Pour cuisiner sainement avec des programmes automatiques et la connectivité.

- Écran texte avec commande par capteur - DirectSensor S
- Résultats d'exception - technologie de vapeur DualSteam
- Réussite garantie pour tous vos plats - programmes automatiques
- Préparation simple d'un plat complet - cuisson de menus
- Appareil compatible réseau Wi-Fi - Miele@home

Talents multiples pour des résultats uniformes

La perfection à votre goût : le four à vapeur Miele est le complément idéal pour votre four et votre plan de cuisson, et garantit les meilleurs résultats de cuisson ; vous pouvez même préparer des menus complets de plusieurs plats en même temps. Des temps de montée en température et de cuisson rapides ainsi qu'une distribution uniforme de la vapeur facilitent la préparation des plats - grâce à la génération de vapeur externe unique DualSteam.

Un résultat parfait sans effort

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

Combien de temps faut-il pour le riz, et combien pour les légumes ? Pour les aliments que vous cuisinez avec des programmes automatiques, vous n'avez pas besoin de sélectionner la température ni la durée - votre appareil se charge de tout et vous facilite la cuisine au quotidien. Vous préférez vos carottes croquantes ? Le degré de cuisson peut être ajusté individuellement pour de nombreux aliments.

Manipulation facile

Manipulation aisée : le réservoir d'eau léger est facile à extraire et à remplir lorsqu'il est vide. Pour vous, c'est un confort supplémentaire.

De nombreuses possibilités


Qu'il s'agisse de réchauffer, blanchir, maintenir au chaud ou décongeler - avec le four à vapeur Miele, vous pouvez préparer les aliments les plus variés exactement selon vos souhaits et préférences. Le résultat est toujours de la meilleure qualité et à point

Réduction de la vapeur



Peu avant la fin du processus de cuisson, la porte s'entrouvre pour que la vapeur chaude puisse s'échapper en douceur. L'avantage : une fois la cuisson terminée, vous pouvez retirer confortablement vos plats du four - en toute sécurité.

CARACTÉRISTIQUES



Caractéristiques de la vapeur

Fonction vapeur avec pression	
Niveaux d'enfournement	4



Caractéristiques du four

Fonction de grill	
Fonction décongélation	

Caractéristiques physiques

Connexion d'eau	
Couleur	Gris, Noir
Évacuation des eaux usées	
Hauteur	45,5 cm

Entretien & Nettoyage

Nettoyer le four	Nettoyage à la main
Programma détartrage	
Programme de nettoyage	

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

Hauteur de niche (minimum)	45 cm
Largeur	59 cm
Largeur de niche (minimum)	56 cm
Profondeur	56,9 cm
Profondeur de niche (minimum)	55 cm
Puissance de raccordement	3600 W

Général

Capacité du four	40 Litres
Contenu du réservoir à eau	1,5 Litres
Four à vapeur	Intégrable

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

LUN	10h vers 18h30	VEN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30	SAM	10h vers 18h
MER	10h vers 18h30	DIM	FERMÉ
JEU	10h vers 18h30		