



DGD 7035 CS Miele

Fabricant: Miele
Modèle: 11168480

€4.888,00



DÉSCRIPTION

Four vapeur haute pression avec raccordement à l'eau et vidange le four vapeur le plus rapide et le plus puissant du monde.

- Chauffe très rapide et temps de cuisson ultracourts - PowerSteam
- Diminution de la vapeur avant la fin du temps de cuisson
- Sécurité exemplaire - systèmes de sécurité fiables
- Possibilité d'encastrement dans les niches de 38 cm et 45 cm
- Résultats de cuisson parfaits - refroidissement automatique

Des plaisirs sains en moins de temps

Vous souhaitez créer un repas sain en un rien de temps ? Notre four à vapeur avec PowerSteam vous permet de préparer rapidement du poisson et des légumes ou légumineuses insensibles à la chaleur en préservant leurs qualités. Vos aliments sont cuits sous pression entre 101 °C et 120 °C jusqu'à deux fois plus vite que dans un four à vapeur sans pression - vous pouvez ainsi mettre des repas sains sur la table même si votre quotidien est chargé.

Support pratique

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

Posez les récipients de cuisson sur le support extractible pour plus de confort – lorsque vous n'en n'avez plus besoin, il disparaît par mouvement automatique sous l'appareil.

Pas de poursuite imprévue de la cuisson

Température parfaite : à la fin du processus de cuisson, l'enceinte de cuisson est refroidie de 120 °C à environ 80 °C. Vos plats restent toujours à la température de service optimale et ne continuent pas de cuire par inertie. De plus, l'eau condensée et les jus des aliments sont évacués automatiquement. Vous obtenez ainsi un résultat précis, toujours conforme à vos souhaits.

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	3

Caractéristiques du four

Fonction de grill	
Fonction décongélation	

Caractéristiques physiques

Connexion d'eau	
Couleur	Gris
Évacuation des eaux usées	
Hauteur	38,5 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)	38 cm
Largeur	59 cm
Largeur de niche (minimum)	56,8 cm
Matière	Acier inoxydable
Profondeur	56,5 cm
Profondeur de niche (minimum)	55,5 cm

Général

Capacité du four	19 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		