



DGD 7635 CS Miele

Fabricant: Miele
Modèle: 11168500

€5.299,00



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
- Design harmonieux - porte Lift relevable

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.

Quantités différentes, temps de cuisson identique

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

Qu'il s'agisse d'une seule portion ou d'un repas pour toute la famille, qu'il s'agisse d'aliments frais ou surgelés, la durée de cuisson reste inchangée dans notre four à vapeur. Cela vous facilite la tâche, car il n'est plus nécessaire de peser les aliments et de calculer les divers temps de cuisson.

Les temps de cuisson les plus courts

Profitez des temps de cuisson les plus courts possibles en cuisson vapeur - avec la génération de vapeur la plus rapide et des temps de montée en température réduits. Grâce à la petite enceinte de cuisson et au puissant générateur de vapeur, ainsi qu'à la cuisson sous pression jusqu'à 120 °C. Il n'y a pas plus rapide !

Équipement professionnel

Espace généreux, nettoyage rapide : l'enceinte de cuisson en inox offre un volume utile de jusqu'à 38 litres où même les grandes pièces trouvent facilement place, par exemple une volaille ou un poisson entier. Cela vous permet de préparer des menus complets pour 8 à 10 personnes - avec plus de liberté et de confort. L'enceinte de cuisson est en outre inoxydable et facile d'entretien.

Toujours prêt à fonctionner

Pratique et facile : nos fours à vapeur combinés sont équipés d'un raccordement à l'eau courante. L'arrivée et l'évacuation de l'eau se font automatiquement - il n'est plus nécessaire de remplir ou vider le réservoir d'eau. L'eau condensée dans l'enceinte de cuisson est évacuée automatiquement. C'est un confort appréciable au quotidien.

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, Noir
Évacuation des	✓

Entretien & Nettoyage

Nettoyer le four	Nettoyage à la main
Programma détartrage	✓

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

eaux usées	
Hauteur	38,5 cm
Hauteur de niche (minimum)	38 cm
Largeur	59 cm
Largeur de niche (minimum)	56 cm
Matière	Acier inoxydable
Profondeur	56,5 cm
Profondeur de niche (minimum)	55,5 cm
Puissance de raccordement	5600 W

Programme de
nettoyage**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		