



## BIK9 PP8TS2 PT Bauknecht

Fabricant: Bauknecht  
Modèle: BIK9 PP8TS2 PT

€1.199,99



## DÉSCRIPTION

La technologie de pointe qui aide à économiser de l'énergie lors de la cuisson. Plus efficace en énergie grâce à un éclairage halogène. La technologie de pyrolyse utilise un programme à une très haute température pour incinérer la nourriture en cendres, vous pouvez l'essuyer facilement. La technologie du capteur exclusif, idéal pour la cuisine assistant. Faites votre choix parmi 30 recettes préprogrammées et votre four règle automatiquement la position correcte, la température et le temps pour des résultats parfaits. Grand espace de cuisson offre quatre niveaux de cuisson séparés. Plus de préchauffage grâce à la fonction Ready2Cook. Le four est rapidement à la bonne température grâce à une puissante fonction turbo air chaud. Extra grande capacité de 73 litres. Porte du four à fermeture douce.

### Cuisson sur 3 niveaux

Cuisson sur plusieurs niveaux. Gagnez du temps et économisez de l'énergie en préparant jusqu'à trois plats simultanément.

### Pyrolyse

Nettoyage par simple pression sur un bouton. Profitez d'un four automatiquement nettoyé, sans frotter et sans utiliser de détergents chimiques, grâce à la pyrolyse. Le four est automatiquement verrouillé et la température

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

monte jusqu'à 475°C pour carboniser la graisse et les restes de nourriture accumulés.

## Softclose

Fermeture en douceur. Une légère poussée suffit pour fermer la porte de votre four très lentement et en douceur. La fermeture silencieuse est assurée par une charnière munie d'un vérin hydraulique.

## Protouch

Élégance permanente. Fini les traces de doigts inesthétiques dans votre cuisine : avec ProTouch, vous bénéficiez d'une propreté durable et d'un nettoyage facile grâce au traitement spécial des surfaces en acier inoxydable !

## Classe énergétique A+

Efficacité énergétique supérieure. Avec sa cote énergétique A+, cet appareil Bauknecht vous permettra de bénéficier à la fois de performances idéales et d'un excellent niveau de consommation d'énergie.

## Sonde thermique

Température interne parfaite. Tous vos rôtis cuits à la perfection ! Il suffit d'indiquer la température interne souhaitée sur la sonde à coeur et d'observer la valeur affichée à l'écran. Super pratique : le mode de lecture de la température interne est automatiquement activé dès que la sonde à coeur est connectée.

## CARACTÉRISTIQUES

### Caractéristiques du four

Boulangerie/Pâtisserie	✓
Convection sole	✓
Convection sole et voûte	✓
Convection voûte	✗
Fonction de grill	✓
Fonction de préchauffage	✗
Fonction	✓

### Caractéristiques physiques

Hauteur	59 cm
Hauteur de niche (minimum)	60 cm
Largeur	59 cm
Largeur de niche (minimum)	56 - 56,8 cm
Profondeur	56,4 cm
Profondeur de niche (minimum)	55 cm
Puissance de	3650 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

décongélation



Fonction pizza



Programme garder

le programme au  
chaud

Programme pour



levée de pâte

raccordement

## Commande

Contrôle à distance

Programmes  
automatiques

30

## Confort

Fermeture douce



## Consommation d'énergie

Classe énergétique

A+

Consommation  
électrique par air  
chaud

0,70 kWh

Consommation  
électrique par  
cyclis  
(conventionnel )

0,91 kWh

## Entretien & Nettoyage

Nettoyer le four

Pyrolyse

## équipement

Sonde de  
température  
centrale

## Général

Capacité du four  
Four compact  
Type de cuisson73 Litres  
60 cm  
Multifonction Air  
pulsé

## Sécurité

Sécurité enfant



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

<b>LUN</b>	10h vers 18h30
<b>MAR</b>	10h vers 18h30
<b>MER</b>	10h vers 18h30
<b>JEU</b>	10h vers 18h30

<b>VEN</b>	10h vers 18h30
<b>SAM</b>	10h vers 18h
<b>DIM</b>	FERMÉ