



BIK9 PPH8TS2 PT Bauknecht

Fabricant: Bauknecht
Modèle: BIK9 PPH8TS2 PT

€1.599,99



DÉSCRIPTION

Technologie de pointe qui vous permet d'économiser de l'énergie pendant la cuisson. Plus efficace en énergie grâce à un éclairage halogène. Avec la technologie Pure Clean, vous nettoyez le four de manière écologique, sans salir ni résidus de nourriture ni produits chimiques. Technologie de capteur exclusive, idéale comme assistant de cuisine. Choisissez parmi les 30 recettes préprogrammées et votre four définira automatiquement la position, la température et l'heure correctes pour des résultats parfaits. Le grand espace de cuisson offre 4 niveaux de cuisson distincts. 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.

Total steam

La technologie Total Steam crée les conditions idéales à l'intérieur du four pour cuisiner en mode 100% vapeur, en conservant les aliments au bon degré d'humidité et en maintenant une température constante en dessous de 100°C. Il suffit de verser de l'eau dans le tiroir avant : la résistance chauffante située à l'arrière transforme l'eau en vapeur, qui se répartit ensuite uniformément dans l'enceinte du four. Pour des plats juteux et savoureux. Les différents niveaux de vapeur de l'option Active Steam (High/Mid/Low) sont également disponibles ici.

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

Cuisson sur 3 niveaux

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

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 !

Pureclean

Économisez du temps, de l'énergie et de l'argent en nettoyant votre four confortablement et de manière écologique sans utiliser d'agents chimiques. En combinant les caractéristiques des revêtements en émail spéciaux, du verre SCHOTT CleanPlus et de la vapeur, PureClean assure l'élimination des salissures sans utiliser des produits détergents.

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.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques du four

Convection sole	✓
Convection sole et voûte	✓
Convection voûte	✗
Fonction de grill	✓

Caractéristiques physiques

Hauteur	59 cm
Hauteur de niche (minimum)	60 cm
Largeur	59 cm
Largeur de niche	56 - 56,8 cm

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

Fonction de préchauffage	
Fonction décongélation	
Fonction pizza	
Programme garder le programme au chaud	
Programme pour levée de pâte	

(minimum)	
Profondeur	56,4 cm
Profondeur de niche (minimum)	55 cm
Puissance de raccordement	3650 W

Commande

Contrôle à distance	
Programmes automatiques	30

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	Hydrolyse
------------------	-----------

équipement

Sonde de température centrale	
-------------------------------	---

Général

Capacité du four	73 Litres
Four compact	60 cm
Type de cuisson	Multifonction Air pulsé, Vapeur

Sécurité

Sécurité enfant	
-----------------	---

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