



BIK9 PP8TS2 BM Bauknecht

Fabricant: Bauknecht
Modèle: BIK9 PP8TS2 BM

€1.249,99



DÉSCRIPTION

Technologie électrique de pointe rendant possible des économies d'énergie sur la cuisson de vos mets. Pyrolyse, programme d'auto-nettoyage utilisant un cycle à haute température pour réduire en cendres les résidus alimentaires, qui peuvent ensuite être facilement nettoyés d'un coup d'éponge. Technologie à capteurs exclusive permettant de choisir parmi une variété de recettes préprogrammées, tandis que votre four règle automatiquement le type, la température et la durée de la cuisson, pour des résultats parfaits. Cuisson sur 3 niveaux, préparer les plats simultanément sur l'ensemble des trois niveaux. Option "Pas de préchauffage", puissant système de convection permettant d'atteindre rapidement la bonne température. Capacité exceptionnelle de 73 litres.

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.

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.

Rails télescopiques

Le système de glissières haut de gamme de Bauknecht vous permet de préparer aisément vos plats sur l'ensemble de plusieurs niveaux. Grâce aux rails télescopiques stables, vous pouvez sortir et enlever en toute facilité les plaques et les plats du four.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques du four

Boulangerie/Pâtisserie	✓
Convection sole	✓
Convection sole et voûte	✓
Fonction de grill	✓
Fonction de préchauffage	✗
Fonction décongélation	✓
Fonction pizza	✓
Programme garder le programme au chaud	✓
Programme pour levée de pâte	✓

Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
Hauteur	59 cm
Hauteur de niche (minimum)	60 cm
Largeur	59 cm
Largeur de niche (minimum)	56 cm
Porte amovible	✗
Profondeur	56,4 cm
Profondeur de niche (minimum)	55 cm

Commande

Contrôle à distance	✗
---------------------	---

Consommation d'énergie

Classe énergétique	A+
--------------------	----

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

Programmes
automatiques
Utilisation

30

Touches de
sensitives

Consommation
électrique par air
chaud

0,70 kWh

Consommation
électrique par
cyclys
(conventionnel)

0,91 kWh

Entretien & Nettoyage

Nettoyer le four

Pyrolyse

équipement

Sonde de
température
centrale



Général

Capacité du four

73 Litres

Four compact

60 cm

Type de cuisson

Multifonction Air
pulsé

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