



ESB998330M AEG

Fabricant: AEG
Modèle: BSE998330M

€1.998,00



DÉSCRIPTION

Créez chez vous des plats de qualité professionnelle avec le four SteamPro avec Steamify®. Trois niveaux de cuisson pour chauffer, cuire à la vapeur ou utiliser une combinaison des deux. Même sous vide est possible. De délicieux résultats garantis, réglés automatiquement avec Steamify®.

RÉGLER AUTOMATIQUEMENT LA VAPEUR AVEC STEAMIFY®

Avec la fonction Steamify®, vous réglez la température souhaitée et le four ajustera automatiquement le niveau de vapeur. Pour une alimentation plus saine et plus savoureuse. La cuisson à la vapeur donne les saveurs les plus riches et préserve les valeurs nutritionnelles. Et avec la fonction Steamify®, c'est très simple.

RÉSULTATS DE LA QUALITÉ DU RESTAURANT À DOMICILE

Les chefs professionnels utilisent depuis longtemps le sous vide pour obtenir des résultats parfaits et cohérents. SousVide apporte une technologie de qualité restaurant à votre cuisine, vous permettant de créer des plats qui dépassent vos attentes.

FONCTIONNEL. INTÉGRÉ. PERSONNALISÉ. CUISINE INTELLIGENTE

Utilisez votre four à distance, découvrez nos différents partenaires et bénéficiez même d'une aide personnalisée pour cuisiner avec l'application My AEG Kitchen. C'est le moyen pratique et facile d'enrichir votre expérience Smart Kitchen.

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

DES PLATS SELON VOTRE PROPRE GOÛT À CHAQUE FOIS

En mesurant avec précision la température à cœur de vos aliments, le Food Sensor vous permet de savoir quand votre viande est saignante, à point ou bien cuite. Et vous pouvez également préparer du poisson et des légumes avec, parfaitement comme vous le souhaitez.

CUISINER PLUS INTELLIGEMMENT EN UTILISANT L'ÉCRAN COULEUR AVEC ROUE DE COMMANDE

Profitez d'un contrôle complet et intuitif des plats à four via l'écran couleur avec la molette de commande. Faites défiler les programmes, réglez les minuteries et sélectionnez les fonctions spéciales en un clin d'œil, le tout visible sur l'écran numérique. Et recevez des mises à jour logicielles en direct avec la connectivité Wi-Fi.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques du four

Boulangerie/Pâtisserie	✓
Convection sole et voûte	✓
Fonction de grill	✓
Fonction de préchauffage	✓
Fonction décongélation	✓
Programme de régénération	✓
Programme garder le programme au chaud	✓
Programme Lentement	✓
Programme pour levée de pâte	✓
Programme Sec	✓
Programme Sous-vide	✓
Température	230 °C

Caractéristiques physiques

Couleur	Gris, Noir
Hauteur	59,4 cm
Hauteur de niche (minimum)	59 cm
Largeur	59 cm
Largeur de niche (minimum)	56 cm
Matière	Acier inoxydable
Profondeur	56,7 cm
Profondeur de niche (minimum)	55 cm
Puissance de raccordement	3500 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

maximale du four
Température
minimale 30 °C

Commande

Contrôle à distance 

Confort

Fermeture douce 

Consommation d'énergie

Classe énergétique A++
Consommation
électrique par air
chaud 0,52 kWh
Consommation
électrique par
cyclys
(conventionnel) 0,99 kWh

Entretien & Nettoyage

Nettoyer le four Hydrolyse

équipement

Sonde de
température
centrale 

Général

Capacité du four 70 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