



ESB998230M AEG

Fabricant: AEG
Modèle: BSE998230M

~~€1.998,00~~

€1.798,00



DÉSCRIPTION

Avec Steamify®, vous pouvez également préparer vos recettes habituelles à la vapeur - pour la cuisine professionnelle de tous les jours. Vous choisissez vous-même la température et votre four ajoute automatiquement la bonne quantité de vapeur.

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 AUTOMATIQUÉMENT 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.

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

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.

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

Température maximale du four	230 °C
------------------------------	--------

Caractéristiques physiques

Couleur	Gris, Zilver
Hauteur	59,4 cm
Largeur	59 cm
Poids	38,5 kg
Profondeur	56,7 cm
Puissance de raccordement	3500 W

Confort

Longueur de câble	1,5 m
-------------------	-------

Consommation d'énergie

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

Général

Capacité du four	70 Litres
Four à vapeur	Intégrable

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