



BSE782280M AEG

Fabricant: AEG
Modèle: BSE782280M

€2.158,00



DÉSCRIPTION

SteamBoost, multifonction, Fonction Steamify®, LCD Touch display, inox

Révélez toutes les saveurs

Obtenez à tous les coups des saveurs délicieuses grâce au four SteamBoost. Vous n'avez qu'à activer la fonction Steamify® et le four sélectionnera le réglage de vapeur adapté à votre plat. Une touche de vapeur pour rehausser sans effort n'importe quelle cuisson.

Un goût irréprochable, à chaque fois

En mesurant précisément la température à cœur de vos aliments, la sonde à viande vous permet de savoir à quel moment votre viande saignante, bien cuite ou à point est prête. De même, le poisson et les légumes sont cuits exactement comme vous le souhaitez.

Cuisson au four intuitive. Avec écran tactile

L'écran tactile TFT du four AEG donne accès à une grande variété de fonctions adaptées à chaque plat. Que vous cuisiez des muffins au four ou cuisiniez du saumon, la température et le chronométrage peuvent être ajustés aisément. Vous procurant un retour d'information direct et soulignant les informations les plus

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

importantes.

Temps de chauffe réduit pour profiter rapidement de votre repas.

Résultats supérieurs et rapides : ce four chauffe rapidement, ce qui vous laisse plus de temps pour profiter de votre repas avec votre famille et vos amis.

Une cuisson homogène, partout

Grâce à ce four, une utilisation efficace de l'énergie signifie aussi une cuisson optimale de vos plats. Son nouveau système de convection Hot Air garantit une circulation homogène de l'air dans toute la cavité du four. Le four chauffe donc plus rapidement et les températures de cuisson, réduites de près de 20%, vous font économiser du temps et de l'énergie.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques du four

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

Caractéristiques du grill

Puissance grill	2300 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

Température maximale du four 230 °C
Température minimale 30 °C

Caractéristiques physiques

Couleur Gris, Noir
Hauteur 59,4 cm
Hauteur de niche (minimum) 59 cm
Largeur 59,5 cm
Largeur de niche (minimum) 56 cm
Matière VERRE
BOROSICILATE,
Acier inoxydable
Profondeur 56,7 cm
Profondeur de niche (minimum) 55 cm
Puissance de raccordement 3500 W

Confort

Fermeture douce 

Commande

Contrôle à distance 
Utilisation Touches de sensibles

Consommation d'énergie

Classe énergétique A++
Consommation électrique par air chaud 0,52 kWh
Consommation électrique par cyclys (conventionnel) 1,09 kWh

Entretien & Nettoyage

Nettoyer le four Hydrolyse

équipement

Sonde de 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

centrale

Général

Capacité du four	70 Litres
Contenu du réservoir à eau	0,95 Litres
Four compact	60 cm
Type de cuisson	Multifonction Air pulsé, Vapeur, Grill

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