



BPE742380M AEG

Fabricant: AEG
Modèle: BPE742380M

€998,00



DÉSCRIPTION

SenseCook, multifonctionnel, pyrolyse, TR1LV, acier inoxydable

Des résultats parfaits. Sans effort

Le four AssistedCooking dispose d'une collection de recettes intégrée, ce qui vous permet de préparer n'importe quel repas avec facilité et précision. Et si vous placez le capteur de température à cœur dans le plat, il surveillera sa température. Pour des résultats toujours fiables, à chaque plat.

AssistedCooking - le goût parfait à chaque fois

Qu'il s'agisse d'un plat sucré ou salé, avec la cuisson assistée, vous obtenez le goût souhaité à chaque fois. Un assistant de cuisine numérique qui vous permet de régler facilement le plat que vous vous apprêtez à préparer, puis de sélectionner les réglages optimaux pour que votre plat soit cuit à la perfection.

Chaque fois des plats selon vos propres goûts

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.

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 au four intuitive. Avec écran tactile

Le four avec écran tactile TFT d'AEG offre un accès à un large éventail de fonctions pour chaque plat. Que vous prépariez des muffins ou du saumon, la température et le temps peuvent être facilement ajustés. Vous obtenez des commentaires instantanés et les informations les plus importantes sont mises en évidence.

Un four autonettoyant

Grâce à la fonction de nettoyage pyrolytique, la saleté, la graisse et les résidus alimentaires dans le four sont transformés en cendres que vous pouvez facilement essuyer avec un chiffon humide.

Temps de chauffe rapide, pour que vous puissiez commencer à cuisiner rapidement

Résultats de cuisson supérieurs et rapides - ce four chauffe rapidement, vous avez donc plus de temps pour profiter du repas avec votre famille et vos amis.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques du four

Boulangerie/Pâtisserie	
Convection sole	
Convection sole et voûte	
Fonction de grill	
Fonction de préchauffage	
Fonction pizza	
Programme garder le programme au chaud	
Programme Lentement	
Température maximale du four	300 °C
Température	30 °C

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

minimale

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

Commande

Contrôle à distance	
Utilisation	Touches de sensitives

Confort

Fermeture douce	
-----------------	---


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	Pyrolyse
------------------	----------

équipement

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

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

Général

Capacité du four	71 Litres
Four compact	60 cm
Type de cuisson	Multifonction Air pulsé, 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