



BPB331161M AEG

Fabricant: AEG
Modèle: BPB331161M

€648,00
€548,00



DÉSCRIPTION

Four multifonction à air pulsé, pyrolyse, boutons escamotables/touch, TRILLV, inox

Attendez-vous au meilleur à chaque fois

Un gratin doré. Une belle croûte sur un filet. Un moelleux au chocolat. Répartition uniforme de la chaleur et des résultats constants. Une température idéale grâce à la ventilation SurroundCook. Uniforme. . . Pour un ou plusieurs plats. Inutile de le retourner en cours de cuisson. Des résultats. Infaillible.

Cuisez plus en une seule fois, tout en obtenant des résultats parfaits

La résistance circulaire supplémentaire dans notre four garantit que vos plats sont cuits uniformément, même lorsque vous y insérez jusqu'à 3 plaques. Vous avez la certitude que chaque portion est cuite à la perfection.

Un four auto-nettoyant

D'un simple geste, la fonction de nettoyage par pyrolyse transforme les saletés, graisses et résidus alimentaires du four en cendres. Vous n'avez plus qu'à les essuyer avec un chiffon humide.

Contrôle sans effort de la hotte. Affichage LED EXPLore avec boutons tactiles

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

Découvrez une nouvelle façon de cuisiner au four avec les boutons tactiles réactifs de l'affichage LED EXPLORE. L'interface évolutive vous offre un accès rapide et un contrôle dynamique du temps de cuisson, de la température et autres options.

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.

Cuit parfaitement même les plus grosses portions

En matière de pâtisserie, on n'en a jamais assez. Le plateau de cuisson XL est 20% plus grand que les plaques de cuisson standard afin de pouvoir cuire de plus grandes fournées de gâteaux tout en ayant la garantie que chacune sera cuite à la perfection.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques du four

Convection sole	✓
Convection sole et voûte	✓
Fonction de grill	✓
Fonction décongélation	✓
Fonction pizza	✓
Température maximale du four	300 °C
Température minimale	30 °C

Caractéristiques du grill

Puissance grill	2300 W
-----------------	--------

Caractéristiques physiques

Couleur	Gris, Noir
Hauteur	59,4 cm
Hauteur de niche	60 cm

Commande

Commande via l'appli	✗
Contrôle à distance	✗

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

(minimum)	
Largeur	59,5 cm
Largeur de niche	56 cm
(minimum)	
Matière	Acier inoxydable
Profondeur	56,8 cm
Profondeur de niche	55 cm
(minimum)	
Puissance de raccordement	3490 W

Utilisation

Bouton tournant,
Display

Confort

Fermeture douce 

Consommation d'énergie

Classe énergétique	A+
Consommation électrique par air chaud	0,69 kWh
Consommation électrique par cyclys (conventionnel)	0,93 kWh

Entretien & Nettoyage

Nettoyer le four Pyrolyse

équipement

Sonde de
température
centrale 

Général

Capacité du four	72 Litres
Four compact	60 cm
Type de cuisson	Multifonction Air pulsé

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