



KSK792280B AEG

Fabricant: AEG
Modèle: KSK792280B

€2.149,99



DÉSCRIPTION

SteamPro, 45 cm, multifonction, Fonction Steamify®, Sous-Vide, LCD Touch display, ProBlack

Des résultats professionnels. Dans votre cuisine

Créez des repas de qualité professionnelle à domicile avec le four SteamPro doté de Steamify®. Trois niveaux de cuisson permettent de chauffer, cuire à la vapeur ou les deux. Vous pouvez aussi cuire sous vide. Des résultats succulents à chaque fois grâce au réglage automatique Steamify®.

La cuisson à la vapeur maîtrisée. Avec Steamify®

La maîtrise de résultats précis à la vapeur n'a jamais été aussi facile. Sélectionnez votre température de cuisson souhaitée et Steamify® ajoutera automatiquement le niveau de vapeur optimal correspondant. La préservation des nutriments pour des saveurs plus équilibrées à chaque plat.

Des résultats dignes d'un restaurant à la maison

Les cuisiniers professionnels se sont tournés depuis longtemps vers la cuisson sous vide pour des résultats parfaitement homogènes. La fonction SousVide apporte cette technologie digne des restaurants chez vous, pour vous permettre d'élaborer 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

Des résultats parfaits avec la sonde à viande

Grâce à la sonde à viande de ce four, vous pouvez mesurer la température à cœur au centre de votre plat durant la cuisson. Vous obtenez ainsi un résultat parfait à chaque fois.

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 importantes.

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 décongélation	✓
Fonction pizza	✓
Programme de régénération	✓
Programme garder	✓

Caractéristiques du grill

Puissance grill	1900 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

le programme au
chaud

Programme 

Lentement

Programme pour 

levée de pâte

Programme Sec 

Programme 

Sous-vide

Température 230 °C

maximale du four

Température 30 °C

minimale


Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
Hauteur	45,5 cm
Hauteur de niche (minimum)	45 cm
Largeur	59,5 cm
Largeur de niche (minimum)	56 cm
Profondeur	56,7 cm
Profondeur de niche (minimum)	55 cm
Puissance de raccordement	3000 W

Commande

Contrôle à distance	
Programmes automatiques	255
Utilisation	Touches de sensitives

Confort

Fermeture douce 

Consommation d'énergie

Classe énergétique	A++
Consommation électrique par air chaud	0,45 kWh
Consommation électrique par cyclys	0,89 kWh

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

(conventionnel)

Entretien & Nettoyage

Nettoyer le four Hydrolyse

GénéralCapacité du four 43 Litres
Four compact 45 cm
Type de cuisson Multifonction Air
 pulsé, Vapeur, Grill**équipement**Sonde de
température
centrale **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