



## NV68A1140BS/EF Samsung

Fabricant: Samsung  
Modèle: NV68A1140BS/EF

€449,00

€378,00



## DÉSCRIPTION

### Encore plus de choix de plats délicieux

Repas parfaitement préparés, grande flexibilité, pas de soucis de nettoyage. La convection véritable maintient une température constante dans tout le four pour un processus de cuisson uniforme. Le système d'auto-nettoyage\* maintient le four propre et propre à l'intérieur. Et avec une capacité de four de 68 litres, vous pouvez facilement préparer plusieurs plats ou de grandes casseroles.

### Cuisson au four uniforme et efficace

Convection véritable

Le système True Convection assure une cuisson uniforme et efficace dans le four et est particulièrement adapté à la cuisson et au rôtissage. Un ventilateur distribue l'air chaud dans le four et assure une température constante partout. Des plats de toutes tailles sont parfaitement préparés, aussi bien en haut qu'en bas du four.

### Reste étincelant de propreté - sans frotter

Nettoyage pyrolytique

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

Gardez l'intérieur de votre four propre et net sans perdre de temps et d'énergie à frotter ou à utiliser des produits de nettoyage coûteux. Un système de nettoyage pyrolytique\* chauffe l'intérieur du four à haute température et brûle les graisses et les résidus alimentaires qui restent après la cuisson. Le four est impeccablement propre. Tout ce que vous avez à faire est d'essuyer quelques cendres.

## Auto-nettoyage facile

Nettoyage catalytique

Épargnez-vous le temps et les efforts nécessaires pour récurer votre four. Grâce au système de nettoyage catalytique\*, le four est facile à nettoyer. La couche supérieure catalytique à l'arrière du four absorbe les éclaboussures et les gouttes de graisse pendant la cuisson. Le four se nettoie donc tout seul, sans que vous ayez à faire d'efforts ni à utiliser de produits d'entretien coûteux.

## Cuisinez beaucoup plus et des plats beaucoup plus grands

Grande capacité (68L)

Avec 68 litres de capacité de four, vous pouvez préparer des plats beaucoup plus nombreux et beaucoup plus grands. Cela augmente vos options, ce qui est certainement utile lorsque vous avez des invités. Vous pouvez préparer plusieurs plats en même temps, comme des biscuits et des ragoûts, ou préparer facilement de gros morceaux de viande, comme une dinde de Noël.

## Protection contre les surtensions

Protection contre les surtensions

Un courant de pointe laisse votre four froid. Le four est équipé d'un parasurtenseur qui protège contre les dommages électriques dus à des tensions instables. Lorsqu'une augmentation de tension excessive est détectée, la tension est stabilisée ou l'alimentation électrique est interrompue, ainsi votre four est toujours bien protégé.

## Placer et saisir les casseroles sans aucun problème

Rail Téléscopique

Il est facile de mettre les choses au four et de les sortir tout aussi facilement. Le rail télescopique\* glisse vers l'intérieur et vers l'extérieur en douceur et sans effort, même lorsque vous utilisez des casseroles grandes ou lourdes. Le rail peut être retiré complètement sans frottement, ce qui vous permet de mettre et de retirer facilement quelque chose. Et vous pouvez arroser et retourner la viande ou assaisonner les plats sans

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

problème.

## Viande parfaitement cuite, à chaque fois

Thermomètre à viande

Vérifiez facilement la température à cœur de la viande afin d'être sûr qu'elle a été parfaitement préparée à votre goût. Le thermomètre à viande\* prend toutes les conjectures et indique clairement quand la viande est suffisamment cuite. Et vous n'avez pas à perdre de temps et à chauffer en ouvrant le four pour percer la viande.

## CARACTÉRISTIQUES

### Caractéristiques du four

Fonction de grill	
Fonction pizza	
Température maximale du four	250 °C
Température minimale	50 °C

### Caractéristiques du grill

Puissance grill	1600 W
-----------------	--------

### Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
Hauteur	59,9 cm
Hauteur intérieure	57,8 cm
Largeur	59,9 cm
Largeur intérieure	56 cm
Profondeur	57 cm
Profondeur intérieure	54,9 cm

### Consommation d'énergie

Classe énergétique	A
Consommation électrique par air chaud	0,80 kWh
Consommation électrique par cyclis (conventionnel )	0,99 kWh

### Général

Capacité du four	68 Litres
Four compact	60 cm

### 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