



HBG6764B1 Bosch

Fabricant: Bosch
Modèle: HBG6764B1

€1.399,00



DÉSCRIPTION

Four Multifonction 60 cm, 13 modes de chauffe, pyrolyse, Assist, PerfectBake, PerfectRoast, éclairage halogène. Noir A+

- Air chaud 4D : répartition uniforme de la chaleur pour des résultats parfaits, à tous les niveaux.
- Écran TFT-Touch : affiche clairement le texte et les graphiques, pour un fonctionnement simple et intuitif du four.

Amour dès la première bouchée.

Qu'il s'agisse d'une dinde, d'un gigot d'agneau ou d'une carpe juteuse, le capteur de viande PerfectRoast est livré avec le savoir-faire d'un chef professionnel, mais à un prix beaucoup plus abordable. Trois points de mesure très sensibles aident le capteur à déterminer la température à cœur de votre produit au degré et à la seconde près. La précision de mesure maximale est obtenue en insérant les trois points de mesure selon les besoins, de sorte que des résultats de torréfaction parfaits sont obtenus. Un autre avantage est que le PerfectRoast peut être utilisé en combinaison avec des fours à micro-ondes et de la vapeur supplémentaire.

Tout est cuit uniformément à tous les niveaux.

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

La cuisson est devenue beaucoup plus flexible : avec l'air chaud 4D, la chaleur est répartie rapidement et uniformément dans tout le four. Placez votre plateau ou grille sur l'un des quatre niveaux et profitez de résultats parfaits à chaque fois. Et ce n'est pas tout : vous pouvez également cuire des biscuits et des gâteaux sur jusqu'à quatre niveaux en même temps, et profiter de résultats parfaits à chaque fois, tant en haut qu'en bas.

Fonctionnement simple et intuitif.

Grâce à notre anneau de commande intuitif et à notre écran tactile, vous pouvez faire fonctionner le four très facilement. Vous pouvez régler les paramètres de votre four en tournant la bague de commande, et l'écran tactile TFT affiche du texte, des images et des boutons directement sélectionnables à chaque étape. De cette façon, vous avez toujours une vue d'ensemble complète et un contrôle sur les fonctions de votre four.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques du four

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

Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
Hauteur	59,5 cm
Hauteur de niche (minimum)	58,5 cm
Largeur	59,4 cm
Largeur de niche (minimum)	56 cm
Profondeur	54,8 cm
Profondeur de niche (minimum)	55 cm
Puissance de raccordement	3600 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

Consommation d'énergie

Classe énergétique	A+
Consommation électrique par air chaud	0,69 kWh
Consommation électrique par cyclis (conventionnel)	0,87 kWh

Entretien & Nettoyage

Nettoyer le four Hydrolyse, Pyrolyse

Général

Capacité du four	71 Litres
Type de cuisson	Micro-ondes, Infrarouge, Grill, Chaleur par le haut

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