



CS46121C Atag

Fabricant: Atag
Modèle: CS46121C

€1.889,00



DÉSCRIPTION

Four combi vapeur, écran TFT 2.9", 45cm, Matrix Black Steel

La commande intuitive

La commande intuitive du four s'effectue via les boutons rotatifs en métal massif placés de part et d'autre de l'écran, ainsi que via les touches éclairées sous l'écran couleur TFT. Le bouton gauche permet de choisir simplement la fonction principale. Vous disposez ainsi toujours d'un aperçu clair de toutes les fonctions principales auxquelles vous pouvez accéder directement. Après avoir sélectionné la fonction principale, le bouton droit permet de choisir le programme exact, puis de régler la température et, le cas échéant, la durée de cuisson. Le bouton droit est un bouton rotatif/poussoir. Tournez-le pour choisir la valeur voulue, poussez-le pour passer au réglage suivant.

Les touches placées sous l'écran s'allument lorsqu'elles peuvent être utilisées pour un réglage particulier. Vous êtes ainsi guidé de façon intuitive tout au long des réglages.

Capacité XL

Un four de grande capacité vous offre un espace maximal pour cuire sur plusieurs niveaux ou pour accueillir un

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

plat volumineux. Malgré toute cette place à l'intérieur, les dimensions d'encastrement restent dans les limites.

Rails télescopiques

Le four est équipé de rails télescopiques complets. Vous pouvez ainsi retirer facilement des plats du four, sans que la plaque de cuisson ne bascule. Simple, sûr et ergonomique.

Culisenseur

Cuire à la perfection de la viande ou du poisson s'apparente souvent à une partie de poker. Ce four équipé du Culisenseur se révèle ici un précieux allié. Le thermomètre électronique mesure en effet la température au cœur de votre rôti ou poisson. Dès que la température souhaitée est atteinte, vous avez la garantie d'une cuisson parfaite.

Fonction de mémorisation


Trouver la durée et la température idéales pour vos recettes spéciales requiert souvent de nombreuses d'expérimentations. Lorsque vous êtes au point, la fonction de mémorisation vous permet de tout sauvegarder et même de donner un nom à chaque recette. La « pizza de papa » sera ainsi toujours une réussite !

Steam Clean

Les fours avec un générateur de vapeur ont un programme de nettoyage Steam Clean. Les taches sont décollées à la vapeur et sont faciles à retirer avec un chiffon à la fin du programme.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques de la vapeur

Fonction vapeur avec pression 

Caractéristiques du four

Fonction de grill 
Fonction de préchauffage 
Fonction décongélation 
Température maximale du four 230 °C

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


Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
Hauteur	45 cm
Puissance de raccordement	2600 W

Consommation d'énergie

Classe énergétique	A+
--------------------	----

Sécurité

Sécurité enfant	
-----------------	---

Commande

Programmes automatiques	131
-------------------------	-----

Général

Capacité du four	50 Litres
Contenu du réservoir à eau	1,3 Litres

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