



BPE748380B AEG

Fabricant: AEG

Modèle: BPE748380B

€998,00

€898,00



DÉSCRIPTION

SenseCook, multifonction, pyrolyse, display TFT, Smart Kitchen,TR1LV, noir

Pour des résultats parfaits. Sans effort

Le four AssistedCooking dispose d'une collection de recettes intégrées pour préparer tous vos repas aisément et avec précision. La sonde de cuisson intégrée, une fois insérée dans les aliments, mesure les températures à cœur. Pour des résultats fiables pour tous les plats, à tous les coups.

AssistedCooking : un goût parfait à chaque fois

Sucré ou salé, obtenez le goût dont vous rêvez à tous les coups avec AssistedCooking. Il vous suffit d'indiquer le type de plat et l'assistant de cuisson numérique choisit le réglage optimal pour une cuisson parfaite.

Fonctionnelle. Intégrée. Personnalisée. Cuisine intelligente

Commandez votre four à distance, découvrez nos partenaires et obtenez une aide à la cuisson personnalisée grâce à l'application My AEG Kitchen. C'est le moyen pratique et commode d'enrichir votre expérience Cuisine intelligente.

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

Un goût irréprochable, à chaque fois

En mesurant précisément la température à cœur de vos aliments, la sonde à viande vous permet de savoir à quel moment votre viande saignante, bien cuite ou à point est prête. De même, le poisson et les légumes sont cuits exactement comme vous le souhaitez.

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.

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.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques du four

Boulangerie/Pâtisserie	✓
Convection sole	✓
Convection sole et voûte	✓
Fonction de préchauffage	✓
Fonction décongélation	✓
Fonction pizza	✓
Programme garder le programme au chaud	✓
Programme Lentement	✓

Caractéristiques du grill

Puissance grill	2300 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

Programme pour levée de pâte	
Température maximale du four	300 °C
Température minimale	30 °C

Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
Hauteur	59,4 cm
Hauteur de niche (minimum)	59 cm
Largeur	59,5 cm
Largeur de niche (minimum)	56 cm
Profondeur	56,7 cm
Profondeur de niche (minimum)	55 cm
Puissance de raccordement	3500 W

Confort

Fermeture douce	
-----------------	---

Entretien & Nettoyage

Nettoyer le four	Pyrolyse
------------------	----------

Commande

Commande via l'appli	
Contrôle à distance Utilisation	 Touches de sensibles

Consommation d'énergie

Classe énergétique	A++
Consommation électrique par air chaud	0,52 kWh
Consommation électrique par cyclis (conventionnel)	1,09 kWh

équipement

Sonde de température centrale	
-------------------------------	---

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

Général

Capacité du four	71 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