

NV7B5655SCK Dual Cook™ Samsung

Fabricant: Samsung

Modèle: NV7B5655SCK/U1

€1.149,00

€998,00



DÉSCRIPTION

Double cuisson

Choisissez le mode de cuisson des différents plats pour un goût optimal. Les zones supérieure et inférieure fonctionnent indépendamment grâce à la fonction Dual Cook.

Vapeur naturelle

Savourez des aliments délicieusement juteux et croustillants sans aucun autre équipement spécial.

Design moderne

Profitez de commandes personnalisées et plus intuitives pour une expérience de cuisson sans effort.

Un four, trois modes de cuisson

Double cuisson

Choisissez le mode de préparation de vos différents plats pour un goût optimal. Avec la fonction Dual Cook, les zones supérieure et inférieure fonctionnent indépendamment l'une de l'autre. Utilisez la partie supérieure pour les petits plats, les deux zones avec des réglages différents pour des saveurs différentes, ou le four complet pour les grands plats.

Un intérieur juteux et un extérieur doré

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30	VEN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30	SAM	10h vers 18h
MER	10h vers 18h30	DIM	FERMÉ
IEU	10h vers 18h30		

Vapeur naturelle*

Savourez des aliments délicieusement juteux et croustillants. Pour utiliser la vapeur naturelle*, il suffit de placer le plateau spécial au fond du four et d'y verser de l'eau. Cela crée de la vapeur pendant la cuisson. Elle permet de conserver l'humidité naturelle du plat pour qu'il soit juteux et tendre à l'intérieur, mais croustillant et doré à l'extérieur.

Simplement plus intuitif

Un design moderne

Optez pour une expérience de cuisson intuitive et personnalisée en toute sérénité. Ce four au design moderne est doté d'un panneau de commande élégant avec un écran LCD de 4,3 pouces et un seul bouton. Les options les plus fréquemment utilisées sont affichées en fonction de vos habitudes d'utilisation.

Couleurs BESPOKE

Donnez à votre cuisine un aspect magnifique, élégant et unique qui vous convient parfaitement, ainsi qu'à votre intérieur. Le four est disponible dans une variété de couleurs et de finitions modernes*. Améliorez votre intérieur avec les appareils de cuisine BESPOKE.

Cuisson à faible teneur en huile

Air Fry

Une friture plus saine sans poêle à frire. La combinaison de la circulation de l'air chaud et du bol spécial Air Fry chauffe les aliments tout autour. C'est la façon idéale de préparer des frites, des croquettes de pommes de terre ou même des légumes. L'excès de graisse est réduit, mais tous les produits restent croustillants et dorés à l'extérieur et juteux à l'intérieur.

Une cuisson homogène

Air Sous Vide*

Cuire les aliments de manière plus homogène, sans les dessécher. Le système Air Sous Vide* règle précisément la température dans chaque zone et maintient une température homogène sur une longue période. Ainsi, tout est bien cuit, quel que soit l'endroit du four, et les aliments sont délicieusement tendres et juteux.

Cuisine confortable et détendue

Cuisine SmartThings

Cuisiner en s'amusant. *Avec SmartThings Cooking, vous gagnez du temps et cuisinez en toute décontraction. SmartThings Cooking sait exactement ce que vous aimez et vous propose des recettes personnalisées** pour le menu d'une semaine entière. Elle vous aide également à cuisiner et à créer votre liste de courses***.

Un four toujours impeccable grâce au nettoyage à la chaleur

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30	VEN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30	SAM	10h vers 18h
MER	10h vers 18h30	DIM	FERMÉ
IEU	10h vers 18h30		

Nettoyage pyrolytique*

Gardez l'intérieur de votre four propre et net sans perdre de temps et d'énergie à le récurer 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 laissés après la cuisson. Le four sera d'une propreté irréprochable. Il vous suffit d'essuyer quelques cendres.

Auto-nettoyage facile Nettoyage catalytique*

Épargnez-vous le temps et les tracas liés au nettoyage de votre four. Grâce au système de nettoyage catalytique*, le four est facile à nettoyer. La couche supérieure catalytique située 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 ou à utiliser des produits de nettoyage coûteux.

Préparez vos plats comme il se doit, selon vos goûts

Thermomètre alimentaire*

Contrôlez facilement la température à cœur des plats, afin de vous assurer qu'ils sont parfaitement cuits, selon votre goût. Le thermomètre alimentaire* met fin aux conjectures et indique clairement quand les aliments sont suffisamment cuits. Plus besoin de perdre du temps et de la chaleur à ouvrir le four.

Fermeture douce et silencieuse

Porte à fermeture douce*

Grâce à la porte silencieuse, vous cuisinez en toute tranquillité. La porte se ferme en toute sécurité, en douceur et en silence. La charnière garantit que la porte verrouille les derniers centimètres en douceur et se ferme lentement et silencieusement, sans vibrations ni bruits forts.

Cuisiner plus

Grande capacité (76 litres)

Avec une capacité de 76 litres, vous élargissez vos possibilités culinaires et pouvez cuisiner des plats plus nombreux et plus grands. Vous pouvez également faire cuire plusieurs plats en même temps, ce qui est très pratique lorsque vous avez des invités. Vous pouvez également préparer facilement de grandes pièces de viande, comme une dinde pour Noël.

Label énergétique A+ sans compromis Classe énergétique A+

Moins d'énergie. Le four a une très faible consommation d'énergie (classe énergétique A+) et le mode Eco vous permet d'en tirer le meilleur parti. Vous économisez ainsi de l'argent en consommant moins d'énergie, tout en bénéficiant d'un espace de cuisson très grand et flexible. En outre, ce four produit moins d'émissions nocives de CO2.

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30	VEN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30	SAM	10h vers 18h
MER	10h vers 18h30	DIM	FERMÉ
IEU	10h vers 18h30		

ONLINE

Steylemans

La grille s'insère et se retire facilement Rail télescopique*

Mettez les choses dans le four facilement et sortez-les tout aussi facilement. Le rail télescopique glisse en douceur et sans effort, même lors de l'utilisation de casseroles lourdes ou de grande taille. Le rail peut être retiré complètement sans frottement, de sorte que vous pouvez facilement mettre quelque chose dans le four et l'en sortir

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques du four

Convection sole Convection sole et

voûte

Fonction de grill

250 °C Température

maximale du four

Température 40 °C

minimale

Caractéristiques du gril

Puissance grill

1100 W

Caractéristiques physiques

Couleur Noir Hauteur 59,6 cm Hauteur intérieure 57,9 cm 59,5 cm Largeur Largeur intérieure 56 cm Matière Céramique Profondeur 57 cm Profondeur 54,9 cm intérieure

Commande

Commande via

l'appli

Utilisation

Dial & Touch

Confort

Fermeture douce



Consommation d'énergie

Classe énergétique Consommation électrique par air

A+

1.05 kWh

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN 10h vers 18h30 VEN 10h vers 18h30 MAR 10h vers 18h30 **SAM** 10h vers 18h 10h vers 18h30 **MER** FERMÉ DIM 10h vers 18h30 **JEU**

steylemans.be

chaud

Consommation

électrique par

cyclys

(conventionnel)

0,71 kWh

Général

Capacité du four 76 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
 VEN
 10h vers 18h30

 MAR
 10h vers 18h30
 SAM
 10h vers 18h

 MER
 10h vers 18h30
 DIM
 FERMÉ

 JEU
 10h vers 18h30
 FERMÉ