



NV7B4540VAK Dual Cook Flex Samsung

Fabricant: Samsung
Modèle: NV7B4540VAK/U1

€665,00



DÉSCRIPTION

Dual Cook Flex

Préparez différents plats de manière flexible et efficace. Avec Dual Cook Flex, 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 de température et de durée différents ou le four complet pour les grands plats. Et lorsque vous ouvrez la porte flexible de la partie supérieure, aucune chaleur n'est perdue dans la zone inférieure.

Porte flexible

Profitez d'une flexibilité totale pour cuisiner différents plats grâce à la porte flexible à charnières. Il suffit d'ouvrir la moitié supérieure pour utiliser la zone supérieure pour les petits plats. Il est ainsi plus facile de contrôler les plats et de les assaisonner, avec moins de perte de chaleur. Ou bien ouvrez toute la porte pour utiliser les deux zones lors de la cuisson de nombreux types d'aliments.

Suivant

2 petits fours ou 1 grand four Une porte. Deux possibilités.

* Test du modèle NV7B5675LAK. La consommation d'énergie globale est réduite de 25,3 % et le temps de cuisson est réduit de 22,7 % selon les résultats des tests internes basés sur le protocole d'essai IEC-60350 (petits gâteaux, convection 165°, par rapport à la pleine capacité du four). Les économies réelles dépendent

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

du produit, de l'utilisation et d'autres facteurs.

Intérieur juteux et extérieur doré

Vapeur naturelle*

Profitez d'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. Cela 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.

Une cuisson homogène

Air Sous Vide*

Cuire les aliments plus uniformément, 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.

Une cuisine confortable et détendue

Cuisine SmartThings

Cuisine confortable. *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 de toute une semaine. Elle vous aide également à cuisiner et à créer votre liste de courses***.

Un four toujours impeccable grâce au nettoyage à la chaleur

Nettoyage pyrolytique*

Gardez l'intérieur de votre four propre et agréable 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 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 efforts nécessaires pour récuser 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, pour être sûr qu'ils sont parfaitement cuits, selon votre

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

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 permet à la porte de s'encaster en douceur dans sa serrure sur les derniers centimètres et de se fermer 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 vous pouvez en tirer le meilleur parti grâce au mode Eco. 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.

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 entre et sort en douceur et sans effort, même lorsque l'on utilise des casseroles lourdes ou de grande taille. Le rail peut être retiré complètement sans frottement, ce qui vous permet d'enfourner et d'enfourner facilement. Et vous pouvez arroser et retourner les viandes et assaisonner les plats sans vous embêter.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques du four

Convection sole



Convection sole et
voûte



Caractéristiques du grill

Puissance grill

1100 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

Fonction de grill	
Programme	
Sous-vide	
Température maximale du four	250 °C
Température minimale	40 °C

Caractéristiques physiques

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

Commande

Commande via l'appli	
Utilisation	Dual Dial & Touch

Confort

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

Consommation d'énergie

Classe énergétique	A+
Consommation électrique par air chaud	1,05 kWh
Consommation électrique par cyclis (conventionnel)	0,71 kWh

Entretien & Nettoyage

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

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
MAR	10h vers 18h30
MER	10h vers 18h30
JEU	10h vers 18h30

VEN	10h vers 18h30
SAM	10h vers 18h
DIM	FERMÉ