



BSE798380T AEG

Fabricant: AEG
Modèle: BSE798380T

€1.798,00

€1.598,00



DÉSCRIPTION

9000 SteamPro / 60 cm / EXCite TFT Touch / Sous-Vide / Fonction Steamify® / Régénérer / Programmes Assistés / MattBlack

Créez des repas de qualité professionnelle à domicile avec le four SteamPro doté de Steamify®. Trois niveaux de cuisson permettent de chauffer, cuire à la vapeur ou les deux. Vous pouvez aussi cuire sous vide. Des résultats succulents à chaque fois grâce au réglage automatique Steamify®.

LA CUISSON À LA VAPEUR MAÎTRISÉE. AVEC STEAMIFY®

La maîtrise de résultats précis à la vapeur n'a jamais été aussi facile. Sélectionnez votre température de cuisson souhaitée et Steamify® ajoutera automatiquement le niveau de vapeur optimal correspondant. La préservation des nutriments pour des saveurs plus équilibrées à chaque plat.

DES RÉSULTATS DIGNES D'UN RESTAURANT À LA MAISON

Les cuisiniers professionnels se sont tournés depuis longtemps vers la cuisson sous vide pour des résultats parfaitement homogènes. La fonction SousVide apporte cette technologie digne des restaurants chez vous, pour vous permettre d'élaborer des plats qui dépassent vos attentes.

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

FUNCTIONNELLE. 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.

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.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques du four

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


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	
Sous-vide	
Température maximale du four	230 °C
Température minimale	30 °C

Caractéristiques physiques

Hauteur	59,4 cm
Largeur	59,5 cm
Profondeur	56,7 cm
Puissance de raccordement	3500 W

Consommation d'énergie

Classe énergétique	A++
Consommation électrique par air chaud	0,52 kWh
Consommation électrique par cyclis (conventionnel)	0,99 kWh

Général

Capacité du four	70 Litres
Type de cuisson	Multifonction Air pulsé, Vapeur

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