



Four combi vapeur pose libre - 30L - 3 niveaux de cuisson - 30 recettes préprogrammées - Bleu pastel Smeg

Fabricant: Smeg

Modèle: COF01PBEU

€899,00



DÉSCRIPTION

Technologie multicuisson Galileo

Notre technologie innovante combine un nouvel intérieur avec un flux d'air amélioré, ainsi que la possibilité de combiner plusieurs techniques de cuisson, offrant des résultats exceptionnels dans un design compact et polyvalent.

Menu traditionnel

Préparez facilement des plats gastronomiques à la maison. Idéal pour préparer des rôtis, du pain, des tartes, des gâteaux, des biscuits et des pizzas.

Menu vapeur

La cuisson à la vapeur vous permet de conserver les nutriments sans sacrifier le goût. Idéal pour les pâtes, le poisson, les légumes, le poulet, le riz et les desserts.

Menu du chef

Améliorez vos compétences culinaires avec des préparations inspirées du chef. Découvrez une sélection de 33 options gourmandes et ajustez les quantités d'ingrédients. Notre système intuitif garantit automatiquement des résultats de cuisson parfaits.

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

10 en 1

Découvrez une nouvelle façon passionnante de cuisiner qui allie le meilleur de la tradition et de l'innovation moderne ! Vous disposez de dix façons différentes de préparer de délicieux plats :

Fonctions du four traditionnel : cuisson au four, cuisson par convection, grillage, chaleur de sole, friture à l'air libre, maintien au chaud et décongélation

Fonctions de cuisson à la vapeur : vapeur pure, combi-vapeur convection, combi-grill vapeur.

33 recettes préprogrammées

Parcourez le menu du chef pour trouver de l'inspiration et des conseils supplémentaires. En sélectionnant le type et le poids des aliments, le four réglera automatiquement la combinaison de fonction, de durée et de température la plus appropriée.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques du four

Température maximale du four	230 °C
Température minimale	40 °C

Caractéristiques physiques

Couleur	Bleu
Couleur secondaire	Bleu Azur
Hauteur	40 cm
Largeur	50 cm
Matière	ALUMINIUM, Plastique
Poids	19000 g
Profondeur	51 cm

Commande

Température réglable	<input checked="" type="checkbox"/>
Utilisation	druktoetsen, Control knobs

Général

Capacité du four	30 Litres
Type de cuisson	Grill, HotAir Steam

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