



KSE792280M AEG

Fabricant: AEG

Modèle: KSE792280M

€2.149,99



DÉSCRIPTION

SteamPro, 45 cm, multifonction, Fonction Steamify®, Sous-Vide, LCD Touch display, inox

Des résultats professionnels. Dans votre cuisine

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

Des résultats parfaits avec la sonde à viande

Grâce à la sonde à viande de ce four, vous pouvez mesurer la température à cœur au centre de votre plat durant la cuisson. Vous obtenez ainsi un résultat parfait à chaque fois.

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.

Temps de chauffe réduit pour profiter rapidement de votre repas.

Résultats supérieurs et rapides : ce four chauffe rapidement, ce qui vous laisse plus de temps pour profiter de votre repas avec votre famille et vos amis.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques du four

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

Caractéristiques du grill

Puissance grill	1900 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	✓
Lentement	
Programme pour levée de pâte	✓
Programme Sec	✓
Programme	✓
Sous-vide	
Température maximale du four	230 °C
Température minimale	30 °C

Caractéristiques physiques

Couleur	Gris, Noir
Hauteur	45,5 cm
Hauteur de niche (minimum)	45 cm
Largeur	59,5 cm
Largeur de niche (minimum)	56 cm
Matière	VERRE BOROSICILATE, Acier inoxydable
Profondeur	56,7 cm
Profondeur de niche (minimum)	55 cm
Puissance de raccordement	3000 W

Confort

Fermeture douce	✓
-----------------	---

Commande

Contrôle à distance	✗
Programmes automatiques	255
Utilisation	Touches de sensitives

Consommation d'énergie

Classe énergétique	A++
Consommation électrique par air chaud	0,45 kWh
Consommation électrique par	0,89 kWh

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

cyclys
(conventionnel)

Entretien & Nettoyage

Nettoyer le four Hydrolyse

Général

Capacité du four 43 Litres
Contenu du réservoir à eau 0,95 Litres
Four compact 45 cm
Type de cuisson Multifonction Air pulsé, Vapeur, Grill

équipement

Sonde de température centrale 

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		