



NV7B5755SAK Dual Cook Flex Samsung

Fabricant: Samsung

Modèle: NV7B5755SAK/U1

€1.249,00

APRÈS CASHBACK

-€75,00=€1.174,00



DÉSCRIPTION

Double cuisson flexible

Préparez différents plats de manière plus flexible et efficace. Les zones supérieure et inférieure fonctionnent indépendamment l'une de l'autre avec Dual Cook Flex.

Vapeur naturelle

Savourez de délicieux plats juteux et croquants sans aucun équipement spécial.

Design contemporain

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

Tout simplement plus intuitif

Design contemporain

Choisissez une expérience culinaire intuitive et personnalisée sans soucis. Le four a un design moderne avec un panneau de commande élégant avec un écran LCD de 2,25" et un seul bouton. Les options les plus couramment utilisées sont affichées en fonction de vos habitudes d'utilisation.

Une friture plus saine

Frيره à l'air

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

Friture plus saine sans friteuse. La combinaison de la circulation d'air chaud et du bol spécial Air Fry chauffe les aliments tout autour. Le moyen idéal pour préparer des frites, des croquettes de pommes de terre ou encore des légumes. L'excès de graisse est réduit, mais tous les produits restent croustillants et dorés à l'extérieur et juteux à l'intérieur.

Cuisson homogène

Air Sous Vide*

Cuire les aliments plus uniformément sans les dessécher. Le système Air Sous Vide* détecte avec précision la température dans chaque zone et maintient une température uniforme sur une longue période. Tout est donc bien préparé, partout dans le four, et a un goût merveilleusement tendre et juteux.

Cuisine conviviale et décontractée

Cuisson SmartThings

Cuisine conviviale. *Avec SmartThings Cooking, vous gagnez du temps et vous vous mettez au travail détendu. SmartThings Cooking sait exactement ce dont vous avez envie et propose des recettes personnalisées** pour un menu hebdomadaire complet. Il vous aide également à cuisiner et à faire votre note shopping***.

Four toujours impeccable grâce au nettoyage à chaud

Nettoyage pyrolytique*

Gardez l'intérieur de votre four propre et net sans perdre de temps et d'énergie à poncer 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 qui restent après la cuisson. Le four est impeccablement propre. Tout ce que vous avez à faire est d'essuyer quelques cendres.

Auto-nettoyage facile

Nettoyage catalytique*

Économisez du temps et des efforts pour récupérer votre four. Grâce au système de nettoyage catalytique*, le four est facile à nettoyer. La couche supérieure catalytique 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 ni à utiliser de produits d'entretien coûteux.

Préparez les plats comme il se doit, selon vos goûts

Thermomètre alimentaire*

Vérifiez facilement la température à cœur des plats, afin d'être sûr qu'ils sont parfaitement préparés à votre goût. Le thermomètre pour aliments* élimine toutes les conjectures et indique clairement quand tout est suffisamment cuit. Et vous n'avez pas à perdre de temps et à chauffer en ouvrant le four

Se ferme en douceur, en douceur et en silence

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		

Porte à fermeture amortie*

Grâce à la porte silencieuse, vous pouvez cuisiner en toute tranquillité. La porte se ferme en toute sécurité, doucement et silencieusement. La charnière assure que la porte se ferme en douceur sur les derniers centimètres et se ferme lentement et silencieusement, sans vibrations ni bruits forts

Cuisiner plus

Grande capacité (76 litres)

Avec une capacité de four de 76 litres, vous élargissez vos options culinaires et vous pouvez préparer des plats plus nombreux et plus grands. Vous pouvez également préparer plusieurs plats en même temps, ce qui est certainement pratique lorsque vous avez des invités. Et vous pouvez aussi facilement préparer de gros morceaux de viande, comme une dinde pour Noël.

Étiquette énergétique A+ sans compromis

Classe énergétique A+

Consommez moins d'énergie. Le four a une très faible consommation d'énergie (classe énergétique A+) et vous pouvez en profiter de manière optimale en mode Eco. Ainsi, vous économisez de l'argent car vous utilisez moins d'énergie, mais vous avez toujours la commodité d'un espace de cuisson très grand et flexible. De plus, ce four a moins d'émissions de CO2 nocives.

La grille se glisse facilement à l'intérieur et à l'extérieur

Rail télescopique*

Mettez les choses au four facilement et sortez-les tout aussi facilement. Le rail télescopique glisse vers l'intérieur et vers l'extérieur en douceur et sans effort, même lorsque vous utilisez des casseroles grandes ou lourdes. Le rail peut être retiré complètement sans frottement, ce qui vous permet de mettre et de retirer facilement quelque chose. Et vous pouvez arroser et retourner la viande et assaisonner les plats sans en renverser.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques du four

Température maximale du four	250 °C
Température minimale	30 °C

Caractéristiques du grill

Puissance grill	1600 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

Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
Couleur secondaire	clean black
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

Consommation d'énergie

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

Général

Capacité du four	76 Litres
------------------	-----------

Commande

Utilisation	Dial & Touch
-------------	--------------

Entretien & Nettoyage

Nettoyer le four	Pyrolyse
Programma détartrage	

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