


La touche en plus pour des enfournées parfaites

SteamBake vous donne de résultats dignes d'un chef, il suffit d'appuyer sur une touche. L'humidité qui se crée dans le four permet à la pâte de lever, ce qui donne des préparations moelleuses à l'intérieur et un aspect et texture brillants et croustillants.

Bénéfices et Caractéristiques
La boulangerie à la maison

Des résultats comme à la boulangerie : il suffit d'appuyer sur une touche et SteamBake crée une humidité dans le four qui permet à la pâte de lever. Le résultat est un aspect brillant et une texture croustillante avec un intérieur moelleux.


Double enfournée, cuisson parfaite assurée

La présence d'une résistance annulaire supplémentaire vous garantit une cuisson parfaite, même avec plusieurs préparations sur différents niveaux.


Nettoyage pyrolyse – un auto-nettoyage sans effort

Avec le four auto-nettoyant pyrolyse, vous pouvez atteindre des niveaux professionnels de propreté en une seule touche. Il transforme les résidus en cendres qui peuvent être essuyées avec un chiffon humide.


Un écran LED tactile pour des recettes réussies

Contrôlez les réglages de votre four et l'avancement de votre préparation grâce à l'écran tactile LED. L'affichage bicolore vous permet de voir et de régler plus facilement le temps, la température et la progression de votre cuisson sans aucune approximation.


Allumez. Saisissez. Servez. Cuisinez rapidement au gaz

Attendez-vous à des résultats rapides grâce à la plaque de cuisson de la cuisinière autoportante. Elle offre une cuisson puissante et réactive. Les casseroles et les poêles sont prêtes à être utilisées dès l'apparition de la flamme. Vous attendez moins et pouvez donc vous



- Cuisinière Mixte gaz/électrique 60x60 SteamBake
- Plaque de cuisson : Mixte gaz / électrique
- 3 foyers gaz + 1 foyer électrique
- Sécurité gaz table par thermocouple
- Allumage électronique
- Foyer avant gauche : Gaz rapide, 3000W/100mm
- Foyer arrière gauche : Auxiliaire, 1000W/54mm
- Foyer avant droit : Gaz Semi-rapide, 2000W/70mm
- Foyer arrière droit : Plaque électrique, 1500W/180mm
- Four Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage four : Pyrolyse
- Touche SteamBake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Préconisation de température
- Grilloir Électrique 1650 W
- Eclairage intérieur 25 W
- Rangement : Tiroir large; en acier

Spécifications techniques

Indice efficacité énergétique (EEI)	91.1	Efficacité éner. plaque cuisson (EE plaque gaz) en %*	55.4
Type d'installation	Pose-libre	Couleur	Inox
Classe d'efficacité énergétique*	A	Puissance électrique totale (W)	4500
Conso classe éner. CN(kWh)/MF (kWh)	0.91/0.72	Nombre de grille(s):	1 grille
Nombre de cavités	1	Type de plats	1 plat multi-usages
Source chaleur four	Électricité	Hauteur (mm)	857à la table /1437couv.ouvert /889couv.fermé
Volume utile cavité (L)	57	Fréquence (Hz)	50-60
Dimensions cavité (HxLxP) mm	328 x 437 x 401	Dimensions HxLxP (mm)	x600x600
Nombre de zones de cuisson	4	Cordon fourni (en m):	1.4
Nombre zones cuisson gaz	3	Livré avec prise	Non
Technologie de chauffe de la plaque	Mixte gaz/électrique	Poids brut/net (kg)	53 / 49
Diamètre des zones de cuisson plaque électrique	Ø en cm.*	Dimensions emballées HxLxP (mm)	940x665x710
Diamètre foyer arrière droit	18	Tournebroche	Non fourni
Efficacité éner. brûleur gaz (EE brûleur gaz) plaque mixte:	en %*	Sonde de cuisson	non
Efficac. éner. zone avant droit(gaz)	55	Rails télescopiques	Oui
Efficac. éner. zone avant gauche (gaz)	55.7	Nettoyage du four	Pyrolyse
Conso éner. par zone cuisson (CE cuisson électrique) - plaque mixte	en Wh/kg.*	Eclairage intérieur	1, paroi arrière
Conso éner. zone arrière droit	194.9	Porte avec fermeture douce	Non
Conso éner. (électrique) plaque de cuisson Wh/kg(CE plaque cuisson)*	194.9	Door number of glasses main oven	3
		Commandes plaque de cuisson	Gaz avec avec générateur d'étincelles intégré aux manettes
		FR_FSCooker_CookingFunctionsOven	1
		Bottom - Top Oven	Pyrolyse

