



Révélez toutes les saveurs

Obtenez à tous les coups des saveurs délicieuses grâce au four SteamBoost 8000. Vous n'avez qu'à activer la fonction Steamify® et le four sélectionnera le réglage de vapeur adapté à votre plat. Une touche de vapeur pour rehausser sans effort n'importe quelle cuisson.

SteamBoost, multifonction, Fonction Steamify®, LCD Touch display, inox

Avantages et spécifications

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.



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.

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.

Une cuisson homogène, partout

Grâce à ce four, une utilisation efficace de l'énergie signifie aussi une cuisson optimale de vos plats. Son nouveau système de convection Hot Air garantit une circulation homogène de l'air dans toute la cavité du four. Le four chauffe donc plus rapidement et les températures de cuisson, réduites de près de 20%, vous font

- SteamBoost : four multifonction à air pulsé avec fonctions vapeur intégrées
- Fonction Steamify® : adaptation automatique des paramètres de cuisson vapeur
- Commandes tactiles
- Différents niveaux de vapeur : complètement vapeur ou combiné avec de l'air pulsé
- 21 fonctions de cuisson
- Recettes intégrées
- Programmes automatiques par poids
- Injection de vapeur
- Sonde thermique
- Préchauffage rapide
- Fonction nettoyage vapeur
- Porte IsoFront® Plus
- Capacité du four: 70 litres
- Sécurité enfants électronique
- Eclairage automatique à l'ouverture de la porte
- Proposition de température automatique
- Réglage électronique de la température
- Utilisation de la chaleur résiduelle pour des économies d'énergie
- Accessoires: 1 grille et 2 plaques de cuisson émaillées
- Fonctions de cuisson : Gratiner, Chaleur de sole, Pain, Convection naturelle, Décongélation, Lever la pâte, Déshydratation, Plats surgelés, Vapeur intense, Grill, Humidité élevée, Humidité faible, Maintien au chaud, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chauffe-plats, Stérilisation, Slow Cooking, Régénération à la vapeur, Steamify®, Chaleur tournante, Turbo grill
- Préparez des frites croquantes au four avec la plaque de cuisson AirFry, accessoire en option
- Température réglable de 30°C - 230°C
- Puissance du grill : 2300 W
- Ventilation de la structure externe
- Inox anti-traces
- Extinction automatique
- Fonction mémoire pour les programmes les plus couramment utilisés
- Eclairage intérieur halogène
- Arrêt automatique du ventilateur à l'ouverture de la porte
- Mode demo
- Ecran de four multilingue
- Payable avec des éco-chèques chez les fournisseurs qui acceptent ce moyen de paiement.

Caractéristiques techniques

Dimensions d'encastrement (HxLxP) en mm	590x560x550
Dimensions (HxLxP) en mm	594x595x567
Fusible (A)	16
Valeur de raccordement (W)	3500
Type de four	air pulsé + vapeur
Classe d'efficacité énergétique	A++
Indice d'efficacité énergétique	61.9
Consommation d'énergie chaleur tournante (kWh/cycle)	0.52
Consommation d'énergie conventionnel (kWh/cycle)	1.09
Couleur	Inox anti-traces
Energie Four	Electrique
Nombre de cavités	1
Volume du four (L)	70
Niveau sonore (dB)	53
Consommation en stand-by (kWh)	0.99
Plaque de cuisson (cm ²)	1424
Voltage (V)	230
Type de prise	Prise Schuko
Longueur de cordon (m)	1.5
Code PNC	944 188 627

