



Une cuisson homogène pour des résultats surprenants

Le Four Série 300 chauffe plus rapidement qu'un four traditionnel. Le ventilateur répartit la chaleur à travers la cavité pour une cuisson rapide et homogène. Plus besoin de retourner vos plats pendant la cuisson.

Bénéfices et Caractéristiques

Cuisson uniforme, rapide et efficace

La chaleur tournante pulsée fait circuler l'air à travers le four assurant une cuisson homogène. Plus besoin de remuer ou de retourner votre plat. Une cuisson plus rapide pour un gain de temps et d'énergie.



Pyrolyse : un système autonettoyant pour un éclat permanent

Gardez votre four encastrable naturellement propre grâce à la fonction de nettoyage par Pyrolyse. Il détruit toutes les projections de graisses grâce à une élévation de la température à 500°C ! Récupérez les cendres et le tour est joué.



Préconisation de températures

L'affichage LED vous propose la juste température en fonction du mode de cuisson choisi. Plus besoin de connaître les températures requises sur le bout des doigts. Vous pouvez toujours modifier la température selon vos envies



Pour des résultats vraiment dorés

Profitez plus que jamais de vos côtelettes ou de vos gratins grâce au gril. Idéal aussi pour vos ailes de poulets ou encore pour toutes vos pâtisseries.

Une fournée suffit

Explorez l'univers du délice avec le plateau de cuisson XL pour plus de quantité. Faites place aux savoureux cupcakes du goûter entre amis. Plus de place pour plus de recettes.

- Four encastrable Série 300
- Chaleur brassée
- Nettoyage pyrolyse
- Programmateur électronique
- Affichage LCD blanc
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 2 cycles pyrolyse pré-programmés
- Porte froide, 3 verres, verres et porte démontables sans outils
- Rail télescopique amovible sur 1 niveau
- Températures : 30°C - 300°C
- Type de plats : 1 plat multi-usages profond gris
- Nombre de grille : 1 grille support de plat
- Eclairage : 1, halogène / 40W
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Chaleur tournante, Turbo Gril, Maintien au chaud, Cuisson viandes, Chaleur tournante humide, Pyrolyse, Turbo gril

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2	Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	600x560x550
Classe d'efficacité énergétique*	A+	Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93	Poids brut/net (kg)	31 / 30
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69	Fabriqué en	Italie
Nombre de cavités	1	PNC	949 498 153
Source de chaleur	Électrique	Code EAN	7332543757732
Couleur	Inox anti-trace		
Volume du four (en litres)	XXL 72		
Puissance électrique totale maximum (W)	3390		
Puissance du gril (W)	2300		
Type d'installation	Encastrable		
Conso pyro 1 (Wh)	2593 / 60 mn		
Conso pyro 2 (Wh)	3744 / 90 mn		
Commandes du four	Manettes fixes		
Interface	Électronique		
Nombre de gradins	5		
Nombre de niveaux de cuisson	3		
Longueur du câble (m)	1.6		
Livré avec prise	Oui		
Fréquence (Hz)	50/60		
Ampérage (A)	16		
Dimensions HxLxP (mm)	594x594x568		

