



Four SteamCrisp® : viandes savoureuses et poissons jusqu'à 20 % plus tendres.

Le four SenseCook® 6000 avec SteamCrisp® combine la vapeur et la chaleur tournante pulsée pour des résultats parfaits. La viande devient plus savoureuse et les plats de poisson sont jusqu'à 20 % plus tendres qu'avec un four traditionnel.

Basé sur un test effectué en externe comparant la tendreté du poulet (jusqu'à 4 % de plus) et du saumon (jusqu'à 20 % de plus) cuits avec et sans combinaison de vapeur et d'air chaud.

Bénéfices et Caractéristiques



Tendre à l'intérieur, croustillant à l'extérieur avec SteamCrisp®

Le four multifonction SteamCrisp® combine vapeur et chaleur tournante pulsée pour cuire, rôtir et réchauffer. Cette association permet de garder les plats croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur.



Sonde de cuisson : pour un contrôle précis de la température

La sonde de cuisson vous permet de contrôler précisément la cuisson de vos plats pour des résultats parfaits, quelle que soit la recette. Le four vous indique quand vos aliments ont atteint la bonne température.

Basé sur un test externe comparant la tendreté du poulet (jusqu'à 4 % de plus) et du saumon (jusqu'à 20 % de plus) cuits avec et sans combinaison vapeur et chaleur tournante.



Interface connecté EXplore

Réglez votre four sans effort et suivez l'avancement de la cuisson de vos plats en toute simplicité. L'écran LED Explore et la connectivité WIFI vous permettent de suivre le temps de cuisson restant, ainsi que les températures actuelle et cible.



Nettoyage pyrolyse. La fonction d'auto-nettoyage

Le nettoyage pyrolyse à haute température transforme les graisses et les résidus alimentaires en cendres. A la fin du cycle, vous n'avez qu'à essuyer l'intérieur du four avec un chiffon humide.



Changez votre façon de cuisiner grâce à la connectivité

Contrôlez votre four à distance depuis l'application et obtenez des conseils pour améliorer vos techniques de cuisson.

- Four encastrable Pyrolyse Série 6000 SenseCook avec SteamCrisp®
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Plats surgelés, Gril, Vapeur faible, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Turbo grill
- Nettoyage Pyrolyse
- Connexion : Wifi
- Commandes par manettes rétractables push/pull
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Fonctionnalités : 45 recettes préprogrammées
- Sonde de cuisson intégrée
- Porte froide (4 verres dont 2 irisés), verres et porte démontables sans outils
- Rail télescopique sur 1 niveau
- Fonction préchauffage rapide
- Type de plats : 1 plaque de cuisson, 1 lèchefrite
- Nombre de grille : 1 grille
- Eclairage intérieur 40W
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèchefrite(s) compatible(s) (en option) : A90OAF11, A10OEC03.

Spécifications techniques

Indice efficacité énergétique (EEI)	61.2
Classe d'efficacité énergétique*	A++
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Electrique
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Couleur	Noir
Puissance électrique totale (W)	3390
Puissance du grill (W)	2300
Conso pyro 1 (Wh)	2600 / 60 mn
Type d'installation	Encastrable
Conso pyro 2 (Wh)	3900 / 90 mn
Commandes du four	Manettes rétractables
Conso pyro 3 (Wh)	6500 / 150 mn
Interface	EXPlore
Températures réglables	30°C - 300°C
Charnière de porte	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	3
Arrêt automatique	oui
Fermeture de porte Velvet closing	non
Sonde de cuisson	oui
Eclairage intérieur	1, paroi arrière
Longueur du câble (m)	1.5
Livré avec prise	Oui

Fréquence (Hz)	50/60
Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	662x635x685
Poids brut/net (kg)	33.6 / 32.6

