



Des résultats dignes d'un restaurant grâce à la vapeur

Le four SteamPro avec Steamify® vous permet de cuire, de rôtir et de cuire vos plats à la vapeur, et d'obtenir des résultats professionnels. Désormais, vous pouvez même cuire vos plats sous vide chez vous. Pour des plats dignes d'un restaurant, sélectionnez simplement la température et la fonction Steamify® choisis les meilleurs

Caractéristiques du produit

Affichage tactile pour une assistance experte

Notre affichage tactile offre une expérience intuitive qui vous procure un plus grand contrôle sur votre four. Faites dérouler les menus de catégories d'aliments, des viandes et poissons aux desserts et mets sucrés. Et profitez de plats parfaitement cuisinés, à chaque fois.

Taux d'humidité toujours parfait pour des repas sains & délicieux avec Steamify®

Plus besoin de réfléchir à la quantité de vapeur nécessaire en fonction de vos plats. Grâce à la nouvelle fonction Steamify®, il vous suffit d'indiquer la température pour que le four calcule automatiquement la quantité de vapeur adéquate. Préparer des repas sains et parfaits est un jeu d'enfant.

Explorez la fonction Sous Vide pour découvrir une nouvelle façon de créer des plats

Des aliments emballés sous vide et cuits à la vapeur à basse température pour parvenir à des résultats dignes d'un restaurant. Grâce à la fonction Sous Vide, vous pouvez obtenir les textures que vous escomptez et les goûts que vous appréciez.



Sélectionnez votre ingrédient et ce four règle automatiquement ses paramètres pour le cuire à la perfection

Sélectionnez votre ingrédient dans le Vario Guide et le four réglera automatiquement ses paramètres de température et de temps pour le cuire à la perfection. Que ce soit pour un steak comme au restaurant ou des lasagnes recouvertes d'une couche croustillante.

Des plats cuits à souhait grâce à la sonde de cuisson

Vous ne risquez plus de rater vos recettes, car la sonde de cuisson mesure la température au cœur de vos plats. La technologie intelligente vous informe lorsque vos aliments sont cuits à souhait, garantissant ainsi des résultats parfaits.



- Contrôle via l'application Electrolux

- Thermomètre à aliments
- Réservoir d'eau amovible
- DéTECTEUR d'humidité
- Évaporation de l'eau résiduelle
- Gril rabattable
- Sécurité enfants
- Bon pour un livre de cuisine
- Bon pour démonstration Steam
- Peut être complété d'un dispositif de défournage (TR1LFSTV)

Caractéristiques techniques

Couleur	Acier inox	Dimensions de l'appareil (HxLxP, mm)	455x596x567
Classe d'efficacité énergétique	A++	Type de commande	Sélecteur rotatif tactile et de navigation
Dimensions de montage (HxLxP, mm)	450x560x550	Nombre max. Puissance nominale du gril (W)	1900
Programmes / fonctions	Gratiner, Chaleur de sole, Faire du pain, Cuisine traditionnelle, Décongélation, Laisser lever la pâte levée, Déshydratation, Plats surgelés, Steam, Griller, Humidité élevée, Humidité profonde, Humidité moyenne, Maintien au chaud, Cuisson à l'air chaud, Niveau de la pizza, Chauffage des assiettes, Proposer, Cuisson lente, SousVide, Régénérer avec Steam, Steamify, Cuisiner avec l'air chaud, Turbogrill, Fonction yogourt	Nombre max. Puissance nominale du four (W)	3000
Connectivity	Oui	Température (min. - max.)	30°C - 230°C
Nombre max. Puissance de raccordement totale (W)	3000	Surface de cuisson utilisable (cm ²)	1424
Catégorie de vapeur	Profi Steam	Eclairage intérieur	1, lampe halogène en haut
Utilisation/affichage	Sélecteur rotatif tactile et de navigation	Indice d'efficacité énergétique (EECavity)	61.6
Volume utile de la chambre de cuisson (L)	43	Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle)	0.89
Type de nettoyage	Emaillage SwissClean	Consommation d'énergie, air chaud/air pulsé (kWh/cycle)	0.45
		Puissance de la lampe (watts)	65
		Mode de chauffage	Électrique
		Catégorie	Four électrique encastrable
		Niveau sonore dB(A)	52
		Poids brut (kg)	41
		Poids net (kg)	39.5

