



**Appréciez une cuisson bord à bord grâce à une température constante présente partout dans le four SurroundCook®**

Une température constante permet d'obtenir la cuisson la plus uniforme qu'il soit dans chaque coin de votre four. Par conséquent, notre four multifonction SurroundCook® veille à ce que la température à l'intérieur du four soit la même partout. Le grand ventilateur à air chaud fait circuler l'air efficacement et uniformément, que

Four encastrable

### Caractéristiques du produit



**Faites cuire des plats de façon uniforme avec la cuisson multiniveau**

Optimisez au maximum l'espace dans votre four grâce à la cuisson multiniveau. Le circuit de chauffage supplémentaire signifie que vous pouvez cuire sur les trois niveaux sans compromettre l'uniformité de la cuisson des plats. Coin à coin. De haut en bas. Tout est bien cuit, tout le temps.



**Il y a plus de place pour une cuisson remarquable avec la plaque XL**

Il y a plus de place pour une cuisson remarquable et une cuisine créative avec la plaque XL. Des pains aux plaques de cuisson, plus de place signifie plus à partager.

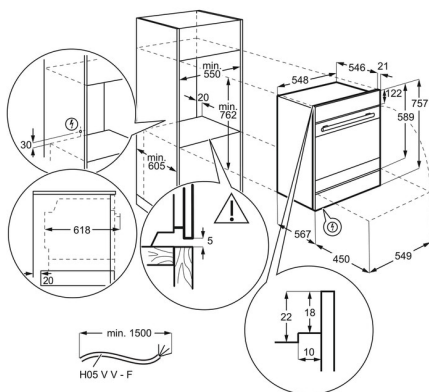
- Boutons escamotables
- Réglage électronique du four, 50°C - 275°C
- Porte panoramique avec triple vitrage miroir
- Eclairage parfait du four, pas d'éblouissement, lampes halogènes
- Hauteurs de cuisson: 5
- Tiroir à ustensiles
- Programmes: chaleur traditionnelle, décongélation, gril, éclairage, chaleur tournante humide, fonction pizza, chaleur tournante, chaleur de sole, gril à circulation
- Emaillage Swiss Clean, facile à nettoyer
- Porte panoramique amovible - se démonte pour le nettoyage
- Porte à entretien facile
- Façade froide
- Barre chauffante du gril rabattable
- 1 grille combinée
- 2 plaques à gâteaux

**Caractéristiques techniques**

|  |                 |
|--|-----------------|
| Couleur  | Noir            |
| Nombre d'espaces de cuisson                                | 1               |
| Surface maximale du grill (cm <sup>2</sup> )               | 1424            |
| Volume de l'espace de cuisson (L)                          | 71              |
| Classe d'efficacité énergétique                            | A+              |
| Indice d'efficacité énergétique (EEIcavity)                | 81.2            |
| Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle)         | 0.99            |
| Consommation d'énergie Recyclage d'air (kWh/cycle)         | 0.69            |
| Valeur nominale totale (W)                                 | 3500            |
| Valeur de raccordement total max (W)                       | 3500            |
| Tension réseau (V)   | 400             |
| Tension réseau alternative (V)                             | 400V 2~/400V 3~ |
| Fusible (A)  | 2x10, 3x10      |
| Dimensions intérieures (hauteur, largeur, profondeur) (mm) | 356 x 480 x 415 |
| Hauteur de l'appareil (mm)                                 | 757             |
| Largeur de l'appareil (mm)                                 | 548             |
| Profondeur de l'appareil (mm)                              | 567             |
| Poids net (kg)   | 40              |
| Pays d'origine   | DE              |
| Numéro d'article / PNC                                     | 944 271 459     |

|  |               |
|--|---------------|
| Code EAN                                   | 7332543567867 |
| Product Partner Code                       | -             |
| Prix brut, TVA incl. CHF (PVC)             | 2290.00       |
| Prix brut TVA excl. CHF (PVC)              | 2126.30       |
| Taxe de recyclage anticipée, TVA excl. CHF | 10.00         |
| Taxe de recyclage anticipée, TVA incl. CHF | 10.77         |

PSGBOV180DE00000



PSGBOV180DE0000P

