



KSK792280B AEG

Merk: AEG
 Model: 944004908



€ 1 649,00



SCANNER POUR
 COMMANDER

OMSCHRIJVING

SteamPro, 45 cm, multifonction, Fonction Steamify®, Sous-Vide, LCD Touch display, ProBlack

Des résultats professionnels. Dans votre cuisine

Créez des repas de qualité professionnelle à domicile avec le four SteamPro doté de Steamify®. Trois niveaux de cuisson permettent de chauffer, cuire à la vapeur ou les deux. Vous pouvez aussi cuire sous vide. Des résultats succulents à chaque fois grâce au réglage automatique Steamify®.

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.

Des résultats dignes d'un restaurant à la maison

Les cuisiniers professionnels se sont tournés depuis longtemps vers la cuisson sous vide pour des résultats parfaitement homogènes. La fonction SousVide apporte cette technologie digne des restaurants chez vous, pour vous permettre d'élaborer des plats qui dépassent vos attentes.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA 13u30 tot 18u00*

DI 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

WOE 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

DO 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

VRIJ 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

ZAT 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

ZON GESLOTEN

* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

Des résultats parfaits avec la sonde à viande

Grâce à la sonde à viande de ce four, vous pouvez mesurer la température à cœur au centre de votre plat durant la cuisson. Vous obtenez ainsi un résultat parfait à chaque fois.

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.

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 économiser du temps et de l'énergie.

SPECIFICATIE

Caractéristiques du four

Boulangerie/Pâtisserie	✓
Convection sole	✓
Convection sole et voûte	✓
Fonction de grill	✓
Fonction de préchauffage	✓
Fonction décongélation	✓
Fonction pizza	✓
Programme de régénération	✓
Programme garder	✓

Caractéristiques du grill

Puissance grill	1900 W
-----------------	--------

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA 13u30 tot 18u00*

DI 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

WOE 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

DO 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

VRIJ 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

ZAT 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

ZON GESLOTEN

* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

le programme au
 chaud

Programme 

Lentement

Programme pour 

levée de pâte

Programme Sec 

Programme 

Sous-vide

Température 230 °C

maximale du four

Température 30 °C

minimale

Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
Hauteur	45,5 cm
Hauteur de niche (minimum)	45 cm
Largeur	59,5 cm
Largeur de niche (minimum)	56 cm
Profondeur	56,7 cm
Profondeur de niche (minimum)	55 cm
Puissance de raccordement	3000 W

Commande

Contrôle à distance	
Programmes automatiques	255
Utilisation	Touches de sensitives

Confort

Fermeture douce 

Consommation d'énergie

Classe énergétique	A++
Consommation électrique par air chaud	0,45 kWh
Consommation électrique par cyclys	0,89 kWh

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA 13u30 tot 18u00*

DI 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

WOE 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

DO 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

VRIJ 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

ZAT 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

ZON GESLOTEN

* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

(conventionnel)

Entretien & Nettoyage

Nettoyer le four Hydrolyse

Général

Capacité du four 43 Litres
 Four compact 45 cm
 Type de cuisson Multifonction Air
 pulsé, Vapeur, Grill

équipement

Sonde de température centrale 

Sécurité

Sécurité enfant 

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA 13u30 tot 18u00*

DI 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

WOE 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

DO 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

VRIJ 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

ZAT 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

ZON GESLOTEN

* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar