

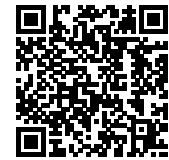


## KSK792280B AEG

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