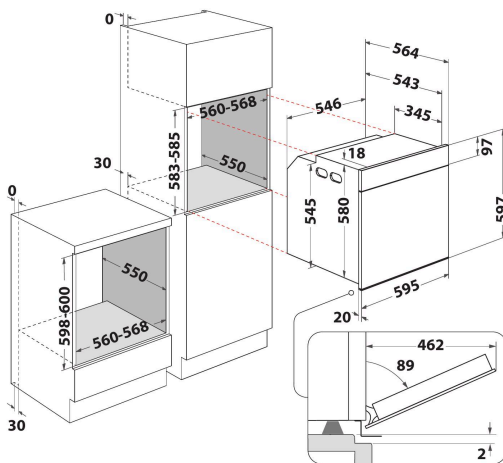


# BBI11P8FHT2SK

12NC: 859991679960

Code EAN: 4011577590630



## Four Bauknecht: Couleur: noir - BBI11P8FHT2SK

Ce four Bauknecht présente les caractéristiques suivantes : technologie électrique de pointe rendant possible des économies d'énergie sur la cuisson de vos mets. Option "Pas de préchauffage", puissant système de convection permettant d'atteindre rapidement la bonne température. Capacité exceptionnelle de 73 litres. Cuisson sur 4 niveaux, préparer les plats simultanément sur l'ensemble des 4 niveaux.



### Total Steam

La technologie Total Steam crée les conditions idéales à l'intérieur du four pour cuisiner en mode 100% vapeur, en conservant les aliments au bon degré d'humidité et en maintenant une température constante en dessous de 100°C. Il suffit de verser de l'eau dans le tiroir avant : la résistance chauffante située à l'arrière transforme l'eau en vapeur, qui se répartit ensuite uniformément dans l'enceinte du four. Pour des plats juteux et savoureux. Les différents niveaux de vapeur de l'option Active Steam (High/Mid/Low) sont également disponibles ici.



### Classe énergétique A++

Efficacité énergétique exceptionnelle. Avec sa cote énergétique A++, cet appareil Bauknecht vous permettra de bénéficier à la fois de performances idéales et d'un excellent niveau de consommation d'énergie.



### Sonde thermique

Température interne parfaite. Tous vos rôtis cuits à la perfection ! Il suffit d'indiquer la température interne souhaitée sur la sonde à cœur et d'observer la valeur affichée à l'écran. Super pratique : le mode de lecture de la température interne est automatiquement activé dès que la sonde à cœur est connectée.



### Contrôle électronique

Contrôle électronique de la température.



### Rails télescopiques

Le système de glissières haut de gamme de Bauknecht vous permet de préparer aisément vos plats sur l'ensemble de plusieurs niveaux. Grâce aux rails télescopiques stables, vous pouvez sortir et enlever en toute facilité les plaques et les plats du four.

### Active Multiflow

La nouvelle paroi arrière et la nouvelle vitesse du moteur (50% plus rapide par rapport aux modèles précédents de Bauknecht) assurent des résultats parfaits et uniformes à chaque niveau au four.

