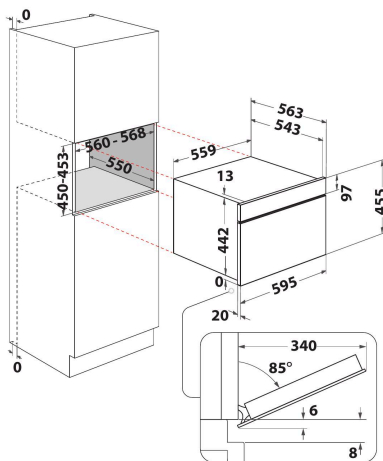
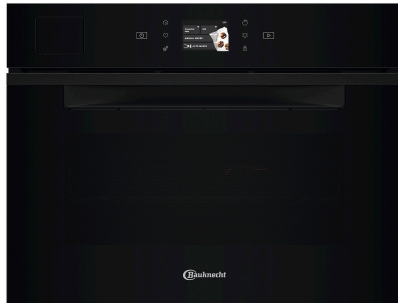


BCS11A9FHTSKA

12NC: 859991685840

Code EAN: 4011577619232



Four Bauknecht: Couleur: noir - BCS11A9FHTSKA

Ce four Bauknecht présente les caractéristiques suivantes : technologie électrique de pointe rendant possible des économies d'énergie sur la cuisson de vos mets. Cuisson sur 3 niveaux, préparer les plats simultanément sur l'ensemble des trois niveaux. Capacité de 48 litres. Soft Close, fermeture douce de la porte du four pour une plus grande facilité d'usage.



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.



Cuisson sur 3 niveaux

Cuisson sur plusieurs niveaux. Gagnez du temps et économisez de l'énergie en préparant jusqu'à trois plats simultanément.



SoftClose

Fermeture en douceur. Une légère poussée suffit pour fermer la porte de votre four très lentement et en douceur. La fermeture silencieuse est assurée par une charnière munie d'un vérin hydraulique.



Classe énergétique A+

Efficacité énergétique supérieure. 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 coeur 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 coeur est connectée.



Contrôle électronique

Contrôle électronique de la température.

