Four combiné vapeur CombairSteamer V6000 miroir gris VZUG

Référence: 2303800014

Voir la fiche produit sur le site









DESCRIPTION

Four encastrable combiné vapeur V-ZUG 23038.00.014 – L’excellence culinaire suisse à domicile

Le **four combiné vapeur V-ZUG 23038.00.014** incarne le savoir-faire suisse haut de gamme en matière d’électroménager de cuisine. Conçu pour répondre aux exigences des cuisiniers amateurs éclairés comme des professionnels, ce **four encastrable 60 cm** associe la **cuisson traditionnelle**, la **cuisson vapeur** et des **programmes automatiques intelligents** pour garantir des résultats précis, sains et savoureux à chaque utilisation.

Grâce à sa technologie avancée et à son design élégant en **verre miroir platinum**, le four combiné vapeur V-ZUG s’intègre parfaitement dans toutes les cuisines contemporaines, tout en offrant une **polyvalence de cuisson exceptionnelle**.

Une cuisson combinée vapeur et air chaud pour des résultats parfaits

Le **V-ZUG 23038.00.014** permet d'utiliser la **vapeur seule**, l'**air chaud traditionnel**, ou une **combinaison vapeur + chaleur tournante**. Cette technologie assure une cuisson homogène, tout en préservant la texture, la saveur et les nutriments des aliments.

- Cuisson vapeur précise de **30 °C à 100 °C**
- Combinaison vapeur et air chaud pour des plats croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur
- Idéal pour viandes, poissons, légumes, pains, pâtisseries et plats gastronomiques
- Réchauffage et régénération sans dessèchement

La fonction **Vacuisine** permet une cuisson sous vide directement dans le four, garantissant une maîtrise parfaite des températures pour des résultats dignes de la haute gastronomie.

Programmes automatiques intelligents pour une cuisine simplifiée

Ce four combiné vapeur V-ZUG intègre des **programmes automatiques avancés** qui ajustent automatiquement la température, l'humidité et la durée de cuisson :

- **GourmetGuide** pour une assistance pas à pas
- **BakeOmatic** pour des pâtisseries toujours réussies
- Recettes intégrées et mémorisation des favoris
- **Sonde de cuisson intégrée** pour un contrôle précis de la température à cœur

Ces fonctions font du **V-ZUG 23038.00.014** un four idéal pour une cuisine précise, intuitive et sans compromis.

Design premium et interface intuitive

Le four se distingue par son **design épuré en verre miroir platinum**, signature de la marque V-ZUG. Son **écran graphique couleur** et son **CircleSlider tactile** assurent une navigation fluide et intuitive, même pour les réglages les plus avancés.

- Affichage clair et multilingue
- Commandes tactiles ergonomiques
- Éclairage LED intérieur pour une visibilité optimale
- Porte à **fermeture douce (SoftClose)** pour un confort d’utilisation maximal

Avec une **capacité d’environ 69 litres** et **plusieurs niveaux de cuisson**, ce four permet de préparer plusieurs plats simultanément sans mélange d’odeurs.

Confort, hygiène et durabilité

Pensé pour un usage quotidien intensif, le four combiné vapeur V-ZUG offre un haut niveau de confort :

- Nettoyage facilité grâce à une conception intelligente de la porte
- Gestion optimisée de l’eau et de l’énergie
- Matériaux durables et finition haut de gamme
- Fiabilité et longévité reconnues de la marque **V-ZUG**

référence:

23038.00.014

2303800014

FICHE TECHNIQUE

Marque	V-ZUG
EAN13	7630029458853
Hauteur (cm):	59.8
Volume cavité four en litres :	69
Mode de nettoyage :	Vapeur
Porte froide :	non
Couleur :	Miroir Platinum
Dimension encastrement (HxLxP) en mm :	598 X 596 X 569
Type de chaleur	Chaleur pulsée (chaleur tournante)
Préconisation de la température :	oui
Fermeture porte en douceur :	oui
Tournebroche :	non
Fonctions supplémentaires :	CuissonMatic/Cuisiner Pro/Easy Cook/Rotissage Doux
Ouverture de porte :	abattante
Label energie	A+
Sonde cuisson	oui
Basse température	oui
Rails télescopiques	En option

Fiche produit en ligne :
https://www.vigier-web.fr/four-combine-vapeur/5209-four-combine-vapeur-combairsteamer-v6000-miroir-gris-vzug-2303800014.html