Four combiné vapeur V-zug 23034.00.007

Référence: 2303400007

Voir la fiche produit sur le site











DESCRIPTION

CombiSteamer V6000 45L Grand

De nouvelles dimensions en matière de cuisson à la vapeur. Le steamer phare de V-ZUG combine les avantages de la vapeur avec de l'air chaud uniformément réparti et un gril sur toute la surface. Pour des résultats dignes d'un chef.

L’art de recevoir repensé

Le "Grand" est un four vapeur combiné extra large qui porte l’art de cuisiner et de recevoir à un autre niveau. Il permet aux utilisateurs de préparer de grands plats ou d’en cuisiner plusieurs à la fois. Impressionnant par sa taille et son savoir-faire, il offre des matériaux de qualité ainsi qu’un design élégant et minimaliste avec une poignée discrète. L’AutoDoor, disponible en option, s’ouvre et se ferme automatiquement, ce qui en fait un atout spectaculaire dans les cuisines sans poignées.

Une expérience culinaire digne d'un chef

Inspiré de techniques professionnelles, le Grand permet aux passionnés de cuisne d’obtenir des résultats dignes d’un restaurant à la maison. La technologie de cuisson automatique et la distribution de la chaleur sur les deux côtés garantissent des résultats uniformes, une perfection constante et une facilité d’utilisation.

Une interface ergonomique et intuitive

Le CircleSlider est gravé dans le verre et permet un contrôle tactile précis et intuitif. L'écran tactile haute résolution offre un excellent confort d'utilisation. Pendant la cuisson, le CircleSlider affiche la progression du processus de cuisson de manière subtile mais informative.

Minimaliste, élégant, intemporel

Un design à l’épreuve du temps. La gamme Excellence Line se distingue par son design raffiné et épuré. Les lignes claires et la façade miroir s’intègrent parfaitement dans n’importe quelle cuisine grâce à différentes options de couleurs. La poignée est faite d’une seule pièce en aluminium et complète à merveille le verre à effet miroir.

- **EasyCook**

  250 plats au bout des doigts

EasyCook vous aide à préparer plus de 250 plats. Selon le type d’aliment, il suggère des options de cuisson en vue d’atteindre le résultat désiré.

- **Régénération**

  Une nouvelle vie pour les plats précuits

  Cette fonction combine vapeur et air chaud, pour un réchauffage rapide, facile et fiable des plats déjà préparés.

- **Vacuisine**

  Le sous-vide en toute simplicité

  La cuisson traditionnelle au bain-marie employée par les chefs pour obtenir des résultats précis est désormais reproduite grâce à l'utilisation exclusive de la vapeur. Aucun risque de sur ou de sous-cuisson.

  Références:

  23034.00.007

  2303400007

FICHE TECHNIQUE

Marque	V-ZUG
EAN13	
Hauteur (cm):	45.4
Largeur (cm) :	89.7
Profondeur (cm):	57
Poids (kg) :	43.6
Volume cavité four en litres :	68
Fonction Vapeur	oui
Mode de nettoyage :	Vapeur
Porte froide :	oui
Couleur :	Miroir noir
Type de chaleur	Chaleur pulsée (chaleur tournante)
Préconisation de la température :	oui
Fermeture porte en douceur :	oui
Tournebroche :	non
Ouverture de porte :	abattante
Label energie	A
Type de pose:	encastré
Sonde cuisson	oui
Basse température	oui
Rails télescopiques	Inclu
Accessoire vapeur	Oui

Fiche produit en ligne : https://www.vigier-web.fr/four-combine-vapeur/5999-four-combine-vapeur-v-zug-2303400007.html