Four combiné vapeur Vzug

Référence: 2303200016

Voir la fiche produit sur le site









DESCRIPTION

CombiSteamer V6000 45

Ce four combi-vapeur haut de gamme dispose de toutes les fonctions et d'une gamme complète de programmes automatiques nécessaires pour obtenir d'excellents résultats de cuisson.

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.

Un confort d’utilisation hors pair

Le CombiSteamer V6000 a été conçu pour être encore plus pratique. L'AutoDoor (en option) s'ouvre et se ferme automatiquement, ce qui en fait un formidable atout pour les cuisines sans poignée. Un raccord à l'eau courante (en option) évite de devoir remplir le réservoir d'eau et permet également d’éliminer automatiquement le surplus d'eau généré dans l’espace de cuisson. La vapeur dans l'espace de cuisson peut être réduite à tout moment et automatiquement libérée à la fin de chaque processus de cuisson.

Cuisson automatique intelligente

Les appareils V-ZUG peuvent également être utilisés manuellement. L’utilisateur entre simplement le type d'aliment, le résultat de brunissement souhaité ainsi que l'heure de fin. Des capteurs sophistiqués détectent automatiquement la quantité et la taille des aliments, puis sélectionnent les modes et les températures nécessaires pour préparer le plat parfait en temps voulu.

- **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.

- **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.

- **BakeOmatic**

Le meilleur de la cuisson automatique

Utilisant des capteurs de température et d’humidité, l’appareil détecte la taille et la quantité des aliments et sélectionne le mode de cuisson adapté pour obtenir des résultats parfaits.

Références:

23032.00.016

2303200016

FICHE TECHNIQUE

Marque	V-ZUG
EAN13	7630029459041
Hauteur (cm):	45.4
Largeur (cm) :	59.7
Profondeur (cm):	56.9
Volume cavité four en litres :	48
Mode de nettoyage :	Vapeur
Porte froide :	oui
Couleur :	Miroir Platinum
Type de chaleur	Chaleur pulsée (chaleur tournante)
Préconisation de la température :	oui
Fermeture porte en douceur :	oui
Tournebroche :	non
Sonde cuisson	oui
Basse température	oui
Rails télescopiques	En option

Fiche produit en ligne : https://www.vigier-web.fr/four-combine-vapeur/6009-four-combine-vapeur-vzug-2303200016.html