Four encastrable multifonction pyrolyse inox Asko

Référence: OTP66SSH

Voir la fiche produit sur le site





DESCRIPTION

Four encastrable multifonction pyrolyse inox ASKO OTP66SSH – Performance, design et précision culinaire

Le four encastrable multifonction Asko OTP66SSH en finition inox est conçu pour offrir une expérience de cuisson haut de gamme, alliant technologie avancée, design scandinave élégant et simplicité d'utilisation. Grâce à sa fonction pyrolyse, son large éventail de programmes et sa précision de cuisson, il répond aux exigences des cuisiniers amateurs comme des passionnés de gastronomie.

Un design inox élégant et moderne pour toutes les cuisines

Avec sa finition en acier inoxydable premium, ce four encastrable s'intègre parfaitement dans toutes les cuisines contemporaines. Son design épuré, ses lignes minimalistes et sa façade robuste en font un véritable élément esthétique, tout en garantissant durabilité et facilité d'entretien.

Cuisson multifonction pour une polyvalence totale

Le four ASKO OTP66SSH dispose de multiples modes de cuisson permettant de réaliser tous types de plats avec une précision optimale :

- chaleur tournante pour une cuisson homogène
- grill puissant pour gratiner et dorer les préparations
- cuisson traditionnelle pour les recettes classiques
- programmes automatiques pour des résultats parfaits sans effort

Cette polyvalence en fait un allié idéal pour cuire viandes, poissons, pâtisseries et plats familiaux.

Nettoyage pyrolyse : un four toujours propre sans effort

Grâce à son système de nettoyage par pyrolyse, le four chauffe à très haute température afin de réduire les graisses et résidus alimentaires en cendres. Un simple coup d'éponge suffit ensuite pour retrouver un four propre et hygiénique. Cette technologie garantit un gain de temps considérable et une hygiène parfaite.

Performance et précision de cuisson

Le four encastrable ASKO OTP66SSH est équipé d'une régulation précise de la température pour assurer une cuisson homogène et maîtrisée. Les résultats sont constants, que ce soit pour des cuissons lentes, des plats délicats ou des recettes exigeant une forte chaleur.

Confort d'utilisation et ergonomie

Pensé pour un usage quotidien intuitif, ce four multifonction propose :

- une interface simple et lisible
- des commandes ergonomiques
- une ouverture de porte fluide et sécurisée
- une grande capacité intérieure pour cuisiner plusieurs plats simultanément

Idéal pour une cuisine moderne et performante

Le four encastrable pyrolyse ASKO OTP66SSH est le choix parfait pour les utilisateurs recherchant un appareil fiable, élégant et performant. Il combine technologie de cuisson avancée, facilité d'entretien et design premium.

FICHE TECHNIQUE

Marque	ASKO
EAN13	3838782876769
Hauteur (cm):	59.8
Largeur (cm) :	59.7
Profondeur (cm):	56.3
Volume cavité four en litres :	71
Mode de nettoyage :	Pyrolyse
Porte froide :	oui
Couleur :	inox anti-trace
Type de chaleur	Chaleur pulsée (chaleur tournante)
Label energie	A++

Type de pose:	encastré
Type d'appareil	Four
Mode de programmation	Electronique
Rails télescopiques	Inclu

Fiche produit en ligne : https://www.vigier-web.fr/four-pyrolyse/6692-four-encastrable-asko-otp66ssh-inox-pyrolyse.html