Four encastrable multifonction pyrolyse 72l Aeg

Référence: TU5PB40SM

Voir la fiche produit sur le site





DESCRIPTION

Four encastrable multifonction pyrolyse 72 L AEG TU5PB40SM – Performance, simplicité et cuisson homogène

Le **four encastrable AEG TU5PB40SM** est conçu pour offrir une cuisson précise et homogène tout en facilitant l'entretien au quotidien. Avec sa **grande capacité de 72 litres**, son système **SurroundCook®**, son **nettoyage pyrolyse** et sa **classe énergétique A++**, il répond parfaitement aux attentes des familles comme des passionnés de cuisine recherchant un appareil performant et durable.

Grâce à la technologie **SurroundCook®**, la chaleur est répartie de manière uniforme dans toute la cavité. Le ventilateur associé à un anneau chauffant supplémentaire garantit une cuisson homogène sur plusieurs niveaux sans avoir à permuter les plats. Gâteaux, pâtisseries, gratins, pizzas ou rôtis bénéficient d'une cuisson parfaitement maîtrisée.

Le **volume XXL de 72 litres** permet de cuisiner facilement de grandes préparations ou plusieurs plats simultanément. Cette capacité est idéale pour les repas familiaux ou les grandes occasions.

Le **nettoyage pyrolyse** simplifie considérablement l'entretien. En fin de cycle, les résidus alimentaires sont réduits en fines cendres

qu'il suffit d'essuyer avec un chiffon humide, sans utiliser de produits détergents. Les trois programmes de pyrolyse permettent d'adapter le nettoyage selon le niveau d'encrassement du four.

L'interface **EXPlore** avec affichage LED, touches sensitives et manettes rétractables facilite le réglage des températures, des durées de cuisson et des nombreuses fonctions disponibles. Le four dispose également de **45 recettes préprogrammées** pour accompagner les utilisateurs dans leurs préparations.

Le **préchauffage rapide** réduit le temps d'attente avant la cuisson, tandis que la température réglable de **30 à 300 °C** offre une grande polyvalence pour toutes les recettes.

Le TU5PB40SM propose de nombreux modes de cuisson :

- Chaleur tournante pulsée
- Cuisson traditionnelle
- Grill
- Turbo Grill
- Fonction Pizza
- Décongélation
- Chaleur tournante humide
- Cuisson de sole
- Programme pour plats surgelés

La **porte froide à quatre vitres** améliore la sécurité en limitant fortement la température extérieure de la porte, même lors des cycles pyrolyse. Les vitres peuvent être démontées facilement afin de simplifier leur nettoyage.

Son design en **inox anti-traces** s'intègre parfaitement dans une cuisine contemporaine tout en restant facile à entretenir.

FICHE TECHNIQUE

Marque	AEG
EAN13	7333394129266
Hauteur (cm):	59.5
Largeur (cm) :	59.7
Profondeur (cm):	56.9
Volume cavité four en litres :	72
Mode de nettoyage :	Pyrolyse
Porte froide :	oui
Couleur :	Inox
Label energie	A++
Type d'appareil	Four
Mode de programmation	Electronique

Fiche produit en ligne : https://www.vigier-web.fr/four-pyrolyse/6766-four-encastrable-aeg-tu5pb40sm-pyrolyse-72l-surroundcook.html