Four combiné vapeur Vzug

Référence: 23049.00.007









DESCRIPTION

CombairSteamer V6000 60

Ce four à part entière, complété par des techniques de cuisson à la vapeur douce et des programmes automatiques, offre une expérience de cuisson et de grill unique.

Des possibilités infinies, en toute simplicité

Ce four entièrement équipé, doté d’une fonctionnalité de cuisson à la vapeur, permet de sélectionner une foule d’options de préparation des aliments. En combinant les fonctions de cuisson classiques, pour un résultat de brunissage parfait, avec l'humidité douce de la vapeur, les préparations sont riches en humidité et en croustillant.

Une cuisson précise pour des textures parfaites

Pour des pièces de viande tendres, le programme de rôtissage doux breveté de V-ZUG, permet d'obtenir des résultats de cuisson exceptionnellement uniformes et précis. Le processus de cuisson lente, assisté par la sonde de température à 3 points, suit la température à cœur de la viande tout au long d'un parcours prédéfini, quelles que soient la taille et la forme de la pièce de viande. Vous aurez plaisir à déguster ce délicieux résultat.

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:

23049.00.007

2304900007

FICHE TECHNIQUE

Marque	V-ZUG
EAN13	7630029444993
Hauteur (cm):	59.8
Largeur (cm) :	59.7
Profondeur (cm):	56.9
Volume cavité four en litres :	69
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+
Affichage T° :	Oui
Type de pose:	encastré
Sonde cuisson	oui
Basse température	oui
Rails télescopiques	En option
Accessoire vapeur	Oui