# Four combiné vapeur 51l 45cm noir Asko OCS54BGH

**Référence:** OCS54BGH





## DESCRIPTION

**Asko OCS54BGH — Four combiné vapeur noir 45 cm**

**L’alliance de la vapeur et de la chaleur tournante, signée Asko**

Le **four combiné vapeur noir Asko OCS54BGH** réunit dans un format compact 45 cm toute l’expertise vapeur de la marque scandinave. Élégant avec sa façade en verre noir, précis grâce à ses capteurs et polyvalent grâce à ses multiples modes de cuisson, il permet de **cuire plus sainement**, de **préserver les nutriments** et d’obtenir des **textures parfaites** : croustillant à l’extérieur, moelleux à l’intérieur.

Pensé pour les cuisines contemporaines, ce modèle encastrable s’intègre avec raffinement dans une colonne 45 cm et devient le cœur technologique de votre espace culinaire.

**Pourquoi choisir un four combiné vapeur ?**

La technologie combinée associe **vapeur contrôlée** et **chaleur tournante** pour :

- Conserver vitamines, minéraux et saveurs naturelles
- Éviter le dessèchement des viandes, poissons et pâtisseries
- Obtenir une cuisson homogène sans surveillance constante
- Réchauffer les plats sans les dégrader
- Réussir pains et viennoiseries avec une croûte parfaite

Le résultat : une cuisine **plus saine**, **plus précise** et **plus savoureuse**.

#### Design noir premium & intégration parfaite

Le **OCS54BGH** arbore une façade en **verre noir profond**, une poignée élégante et un affichage tactile intuitif. Son design minimaliste s'accorde idéalement avec les cuisines modernes, mates ou laquées, et s'harmonise parfaitement avec les autres appareils encastrables noirs.

- Format compact **45 cm**
- Finition verre noir haut de gamme
- Interface tactile claire et moderne
- Éclairage intérieur puissant

#### Des fonctions vapeur avancées pour une précision absolue

Grâce à son générateur de vapeur performant et à la gestion électronique de l'humidité, ce four propose :

- Vapeur 100 % pour légumes, poissons, riz, cuisson diététique
- Chaleur tournante + vapeur pour rôtis, gratins, pâtisserie
- Régénération vapeur pour réchauffer sans dessécher
- Décongélation douce à la vapeur
- Cuisson basse température ultra précise

Chaque programme adapte automatiquement température, humidité et durée.

#### Une expérience utilisateur simple et intelligente

L'interface tactile permet de sélectionner facilement les programmes automatiques ou manuels. Les capteurs internes régulent la cuisson pour garantir un résultat constant, même pour les recettes les plus délicates.

- Programmes automatiques intégrés
- Réglages manuels précis
- Préchauffage rapide
- Minuteur et sécurité enfants
- Nettoyage facilité grâce à la vapeur

## FICHE TECHNIQUE

| | |
|---|---|
| **Marque** | ASKO |
| **EAN13** | 3838782876783 |
| **Hauteur (cm):** | 45.4 |
| **Largeur (cm) :** | 59.4 |
| **Profondeur (cm):** | 56.3 |
| **Volume cavité four en litres :** | 51 |
| **Fonction Vapeur** | oui |
| **Mode de nettoyage :** | Vapeur |

| | |
|---|---|
| **Porte froide :** | oui |
| **Couleur :** | Noir |
| **Label energie** | A++ |
| **Type de pose:** | encastré |
| **Type d'appareil** | Four |
| **Mode de programmation** | Electronique |