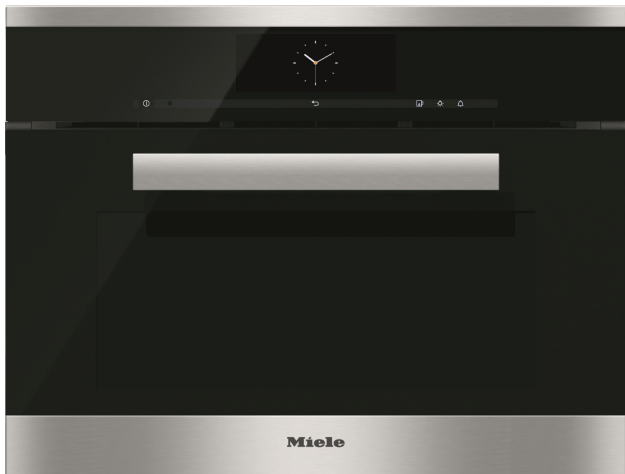


FOUR VAPEUR DGC XL 6800 IN

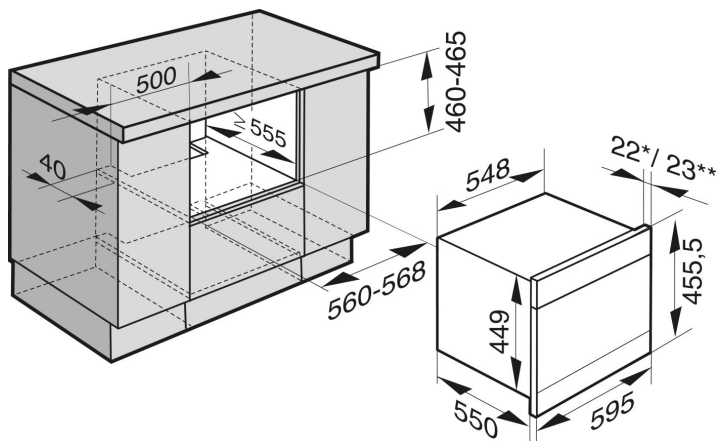


Informations logistiques

Code EAN : 4002515317396
 Code SAP : 9582060
 Dim. d'encastrement (HxLxP) : 450 - 452x555 mm
 Dim. nettes (HxLxP) : 452x595x620 mm
 Dim. brutes (HxLxP) : 559x771x739 mm
 Poids net : 25 kg Poids brut : 41.5 kg

Tarif de base HT : 3332.50 €
 Prix max conseillé TTC : € + 6 € d'éco-part. soit €
 Disponible

Schéma d'encastrement



Caractéristiques



Four vapeur combiné multifonctions 45 cm - Design Design PureLine

Dimensions (H x L x P) : 44,8-45,2 x 56-56,8 x 55,5 cm

Porte abattante plein verre (repose-plat jusqu'à 8 kg)

Volume utile 48 l, 3 niveaux de cuisson

Inox anti-traces

Commande MTouch- Bandeau Lift motorisé

Technologie Multisteam

Cuisson de menu automatique

Plus de 150 programmes automatiques - 20 programmes personnalisés

10 modes de cuisson dont Sole-vôte, Cuisson intensive, Turbogrill temporisé, Cuisson Vapeur Universelle, Chaleur Tournante Plus (de 30 à 225 °C), Cuisson vapeur combinée (20 à 100% d'humidité), Réchauffage, Décongélation

Réglage de la température de 40 à 225 °C (cuisson vapeur)

Températures préconisées

Thermosonde sans fil

Réservoir d'eau fraîche 1,2 l avec générateur de vapeur intégré

Système de réduction de l'eau condensée, Système de réduction des buées en fin de cuisson

Capteur d'humidité

Enceinte inox avec revêtement PerfectClean

3 programmes automatiques de nettoyage

Fermeture SoftClose

Porte tempérée, Sécurité oubli, Sécurité enfants

Plats inox

1 livre de recettes

Les avantages Miele



Pour cuire, réchauffer, décongeler à la vapeur mais aussi réaliser en mode combiné, pains, pâtisseries, viandes, gratins...



Premier four vapeur à mesurer et corriger en permanence le taux d'humidité dans l'enceinte : résultat de cuisson unique, inégalé à la maison.



Commande Mtouch