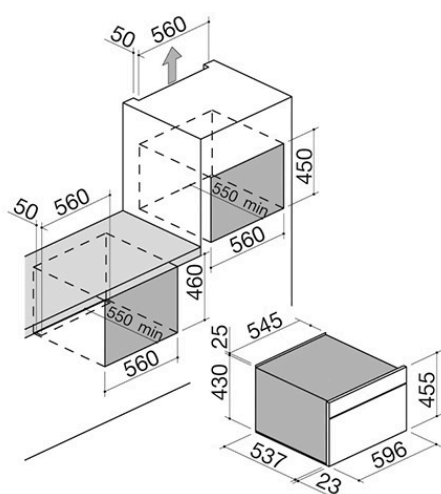




Four Icon Steel à encastrement micro-ondes combiné compact Touch Control + manettes

1FEVSMC



Description

- 17 fonctions manuelles
- 20 programmes de cuisson automatique
- 5 programmes de décongélation automatique
- modalité Veggy
- fonctions micro-ondes jusqu'à 1000 W t
- température maximale : 250 °C
- capacité : 40 litres
- programmeur numérique Touch Control multilingue + manettes
- caractéristiques : bandeau de commande, manettes et poignée avec finition Soft-Touch, intérieur du four Easy Clean, porte extractible et démontable avec triple vitrage et verres internes thermoréfléchissants, charnières Soft-Close, ventilation tangentielle de refroidissement, éclairage intérieur, cadres latéraux
- équipements : 1 plat en pyrex, 1 grille en acier
- dispositifs de sécurité : fonction de sécurité enfants
- puissance maximale absorbée : 3,5 kW



Plus

Caractéristiques détaillées



Écran Touch Control

Écran Touch Control à haute définition permettant une visualisation précise, simple et intuitive des différents paramètres de cuisson et de configuration du four.



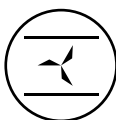
Programmes de cuisson automatiques

Les programmes de cuisson automatiques permettent d'obtenir des résultats de cuisson parfaits tout simplement en sélectionnant la recette souhaitée et en insérant l'aliment dans le four froid.



Verrouillage des fonctions de sécurité

Le dispositif de verrouillage des commandes évite de modifier accidentellement les configurations de la table de cuisson de la part des enfants.



Fonctions à convection

Four électrique multifonctions équipé de ventilateur qui active un flux d'air et répand la chaleur uniformément à l'intérieur du four, en permettant une cuisson rapide et homogène.



Modalité Veggy

Conçu pour ceux qui ne consomment ni viande ni poisson, il permet d'exclure de la visualisation des programmes de cuisson automatiques tous ceux à base de protéines animales.



Éléments finition Soft-Touch

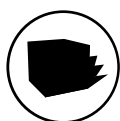


Élégante à la vue et agréable au toucher, la finition Soft Touch est la protagoniste dans différentes lignes de produit, en revêtant aussi bien les manettes que les poignées et le devant des commandes.



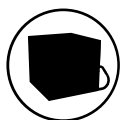
Intérieur du four Easy Clean

Tous les fours Barazza présentent un intérieur particulier avec finition Easy Clean, un traitement superficiel qui facilite et accélère les opérations de nettoyage de la cavité du four.



Charnières Soft-Close

Les charnières Soft-Close sont un dispositif mécanique qui intervient pendant la phase finale de fermeture de la porte du four, en ralentissant et en atténuant l'impact.



Porte froide

Les portes des fours Barazza, extractibles et démontables, présente un triple ou un quadruple vitrage avec des verres thermoréfléchissants, évitant l'augmentation de la température sur la surface de ceux-ci.



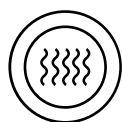
Module hauteur 45

Les fours et les éléments assortis sont disponibles en différentes hauteurs pour différents besoins d'installation et de configuration.



Capacité de la cavité 40

Les amples cavités des fours Barazza permettent d'optimiser les temps et donc d'économiser en énergie électrique.



Fonctions à micro-ondes

Le micro-ondes complète la gamme de fours Barazza, en alliant facilité d'utilisation et performances immédiates à un design d'une pureté esthétique rigoureuse, résultat de la raffinée finition inox, également disponible en finition noire. Le four à micro-ondes, hautement fonctionnel et versatile, permet une préparation et une cuisson des aliments plus simples et plus rapides, en se prêtant aux différentes solutions d'installation.



Fonctions

Fonctions principales



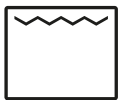
Résistance supérieure + inférieure

Adaptée à tout type de plat, elle s'avère particulièrement efficace pour la cuisson de gâteaux, pizzas, rôtis et gratins.



Résistance inférieure

Adaptée pour terminer la cuisson de biscuits, tartes et quiches ; ou bien pour réchauffer les plats avant de les servir.



Grill traditionnel

Elle s'avère particulièrement utile pour les viandes d'épaisseur fine ou pour griller du pain et des toasts.



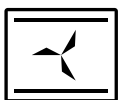
Maxi Grill

En utilisant simultanément la résistance supérieure et le grill, elle permet de concentrer une forte chaleur sur la surface des aliments, en les rendant croquants plus rapidement.



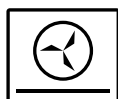
Grill + ventilation

Adaptée pour la cuisson de viandes de forte épaisseur ou d'aliments particulièrement volumineux, elle permet de réduire rapidement l'humidité en excès des aliments.



Résistance supérieure et inférieure + ventilation

Parfaite pour obtenir des cuissons rapides et uniformes, elle est particulièrement adaptée pour la préparation de biscuits et de produits de pâtisserie.



Résistance circulaire et inférieure + ventilation

Elle permet de cuire simultanément des plats semblables disposés sur les tablettes, jusqu'à un maximum de trois niveaux.



Décongélation

Elle permet de décongeler les plats de manière délicate, sans les dégrader.



Programmes de cuisson automatique

Les fours de 60 Touch Screen et Touch Control présentent un ensemble de 16 programmes automatiques, avec possibilité de configurer le poids et une indication du niveau où placer les aliments.



Grill + résistance inférieure

L'utilisation simultanée de grill et résistance inférieure permet de cuire et dorer les aliments en même temps.



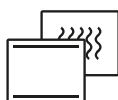
Cuisson slow

Parfaite pour les préparations, tout particulièrement celles à base de viande, qui nécessitent d'une cuisson lente et à basse température.



Micro-ondes

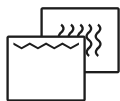
Cuisson à micro-ondes avec des niveaux de puissance réglables, jusqu'à 1000 W, qui permet d'accélérer sensiblement les opérations de cuisson et de décongélation des aliments.



Combi micro-ondes + résistance supérieure + inférieure

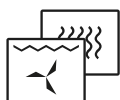


Adaptée à tout type de plats, elle permet d'accélérer le processus traditionnel de cuisson avec four statique.



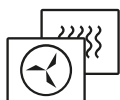
Combi micro-ondes + grill

L'ajout des micro-ondes au traditionnel grill permet de rendre encore plus croquants les plats. Parfaite pour la préparation de lasagnes, pommes de terre, rôti et gratins de différents genres.



Combi micro-ondes + grill + ventilateur

Parfaite pour accélérer le processus de cuisson de viandes de forte épaisseur et d'aliments particulièrement volumineux.



Combi micro-ondes + résistance circulaire + ventilateur

Elle permet d'accélérer le processus de préparation de plats semblables entre eux et disposés sur différentes tablettes, tout en garantissant une cuisson rapide et uniforme.



Eco

Il permet de cuire différents types de plats avec une consommation électrique réduite.

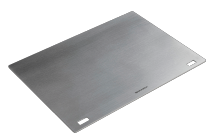


Résistance circulaire + ventilation

Elle permet de cuire simultanément des plats semblables disposés sur les tablettes, jusqu'à un maximum de trois niveaux.



Accessoires associés



1PPI



1PPZ



1CFFA

Produits similaires



1FEVEPN



1FEVSP



1FEVGP



1FEVEMCN



1FEVGMC