

DE DIETRICH DOP1165GX

Cuisinez comme un chef !

Ce four est doté de la cuisson basse température qui conditionne la réussite de la cuisson des viandes comme des poissons et qui s'impose en gastronomie lorsqu'il s'agit d'obtenir un gigot d'agneau d'une tendreté incomparable ou encore une onctueuse dorade dont la chair reste bien ferme.

La conception de l'enceinte et le renforcement de l'isolation, permet d'atteindre les plus hautes performances en terme d'économie d'énergie comme en témoigne le Label énergie A-10 %..

Cuisson Auto : grâce à son capteur électronique situé dans la cavité du four qui analyse l'aliment, votre four détermine automatiquement le mode de cuisson, la température, le poids et la durée de cuisson appropriés. Choisissez votre menu et lancez la cuisson tout simplement. Cette véritable maîtrise de la cuisson est pour vous l'assurance de réussir les plats les plus simples dans les règles de l'art.

Le nettoyage par pyrolyse facilite l'entretien du four en détruisant les graisses et les salissures déposées sur les parois de la cavité.

La porte froide permet de limiter la température de façade pendant le cycle pyrolytique afin d'éviter toute brûlure.

Caractéristiques

Classe énergétique A-10%

Chauffage classique 0,79 kWh

Convection forcée 0,7 kWh

Mode de cuisson Multifonction - Chaleur tournante

Volume du four 60 l

Nettoyage Pyrolyse

Consommation cycle pyrolyse 3000 W

Porte froide Oui

Programmation électronique Oui

Fonctions Chaleur tournante, chaleur combinée, traditionnel éco, gril fort ventilé + tournebroche, gril 4 + TB, gril 2 + TB, maintien au chaud pulsé, décongélation pulsée, pain, ICS, Basse température

Tournebroche Oui

Puissance totale 3570 W

Accessoire(s) fourni(s) 2 grilles sécurité avec poignée, 1 plat, 1 tournebroche

Hauteur d'encastrement 59 cm

Largeur d'encastrement (cm) 56 cm

Profondeur d'encastrement (cm) 55,5 cm

Hauteur hors tout 59,8 cm

Largeur hors tout (cm) 59,4 cm

Profondeur hors tout (cm) 59,5 cm

Alimentation 220-240 Volts

Ampérage 16 A

Cordon électrique fourni Oui

Origine de fabrication France

