

DE DIETRICH DOP1165



PYROLYSE / CHALEUR PULSEE / CLASSE A

Cuisinez comme un chef !

Ce **four DE DIETRICH DOP1165** 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. Inférieure à 100°C, cette **cuisson douce, régulière et homogène** est parfaitement maîtrisée pour obtenir invariablement le résultat attendu.

Avec une programmation intuitive, une navigation facilitée grâce au texte clairement exprimé, des touches rétro-éclairées, accédez facilement à l'ensemble des fonctions du programmateur. **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. **Cuisson basse température** : les grands chefs sont unanimes : la basse température Composé d'ingrédients simples qui n'ont guère changé depuis la nuit des temps, le pain fait partie de notre patrimoine gastronomique. Pour offrir chaque jour à votre table un pain moelleux, bien doré et croustillant à souhait, conjuguez aujourd'hui tout votre savoir-faire à l'expertise de votre four qui vous offre un mode pain

Fonction tournebroche

Classe énergétique : A 10%

Cuisson basse température

Programmation électronique

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

Pyrolyse

**Cordon électrique fourni; 2 grilles sécurité avec poignée, 1 plat, 1
tournebroche**

Volume total 60 l

Hauteur d'encastrement 59 cm

Largeur d'encastrement 56 cm

Profondeur d'encastrement 55,5 cm

Origine de fabrication France