

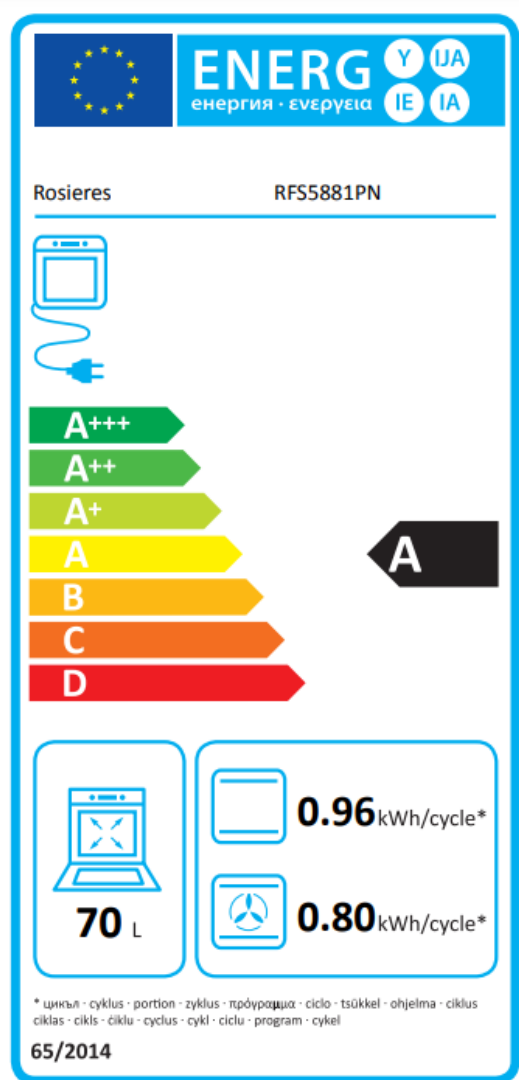
Four ROSIERES RFS5881PN



4,4/5 Lire les 142 avis



285 conseils utilisateurs



A

Les points forts

- Encastrable - Four multifonction chaleur tournante pulsée - Classe A
- Nettoyage pyrolyse dont une express - Porte froide (4 verres)
- 7 modes de cuisson - Eclairage halogène - Programmateur Préco Touch
- Grande cavité de 70 litres



Une cuisson parfaite et homogène.

Ce four multifonction **Rosières RFS5881PN Noir/ Inox** est doté d'une capacité de **70 litres** et vous propose **7 modes de cuisson** afin de satisfaire toutes vos envies culinaires, décongelez, grillez, réalisez des cuissons parfaites. Sa **chaleur tournante** assure une cuisson homogène et permet de cuisiner sur plusieurs niveaux simultanément sans mélanger les saveurs et les odeurs. Ce four encastrable est doté du **nettoyage pyrolyse en 2 cycles** qui facilite l'entretien du four.

Offrez-vous un confort optimal et un entretien aisé avec son écran électronique **"Préco Touch"** et sa finition en **noir**. De basse consommation, ce four encastrable bénéficie de la **classe énergétique A**.

Design

Grâce à son élégante finition en inox, ce four Rosières apportera une touche design à votre cuisine. Son bandeau de commande Semi-sensible, ses manettes et poignée promet une utilisation intuitive et simplifiée.

Ce four vous propose 7 modes de cuisson afin de réussir chacun de vos plats. Il comprend également 9 fonctions automatiques afin de vous aider dans vos diverses recettes culinaires :

- chaleur tournante
- chaleur pulsée
- convection naturelle
- chaleur sole brassée
- décongélation
- gril
- turbogrill

Simple d'utilisation

Le programmateur avec **Préco Touch** de températures assure une gestion fiable et précise du temps de cuisson.

Gradin anti-basculement, un système ingénieux qui permet à la grille de se bloquer en fin de course pour ne pas basculer et de toujours rester parfaitement horizontale.

L'éclairage halogène vous permet d'avoir une excellente visibilité à l'intérieur du four.

Contre porte plein verre permet de nettoyer la porte d'un simple coup d'éponge.

Gril

Réaliser de délicieux gratins, grâce à sa fonction gril.

Turbogrill

Avec la fonction Turbogril, la puissance du gril est augmentée de 50% par rapport à un four traditionnel, pour plus de doré et de croquant.

Nettoyage pyrolyse 2 cycles pré-programmés

Le système par pyrolyse assure un nettoyage intégral et automatique du four par destruction des graisses à haute température (500°C). Ce four propose également un cycle PyroExpress offrant une cavité propre en seulement 59 minutes. Ainsi, vous économisez en moyenne 50% d'énergie par rapport à un cycle pyrolyse ordinaire.

Porte froide

Le principe est d'éviter toute brûlure au contact de la porte, quelle que soit le type de cuisson en cours. Pour cela, la porte présente un quadruple vitrage. C'est une **sécurité très appréciée lorsque l'on a des enfants en bas âge**.

Accessoire

Livré 1 grille, une lèchefrite