# Mini four 35L chaleur brassée autonettoyant noir

Référence: **573044**
Type de four: **multifonction**

## Remises par quantité

| Quantité | Prix HT | Prix TTC |
|---|---|---|
| 1 à 7 | 198,00 € | 237,60 € |
| 8 à 31 | 185,00 € | 222,00 € |
| 32 et + | 170,00 € | 204,00 € |

optimisant la cuisson. Un témoin lumineux s'allume quand vous utilisez l'appareil. Des pieds larges donnent une bonne stabilité au four. Finition noire satinée grainée avec panneau de contrôle en inox brossé et poignée de porte en aluminium avec insert noir. Puissance : 1850 W. Volume : 35L. Dims (cm) intérieure L35 x P31 x H23,5, extérieure L53,6 x P41,5 x H34. Poids : 10 kg. Norme CE A13, EK 1.
D'une esthétique soignée, des angles arrondis, des matériaux de qualité, il ne peut que vous plaire ! Multifonction, vous pouvez l'utiliser en convection naturelle avec grill et sole, ou avec la chaleur tournante, grâce à sa ventilation une répartition uniforme et rapide de la chaleur s'effectue dans le four. Le thermostat du four est réglable jusqu'à 230°C et la minuterie programmable jusqu'à 120 minutes. Une meilleure isolation grâce à sa porte munie d'une double vitre, cette dernière permet un chauffage plus rapide tout en diminuant fortement la chaleur de la vitre extérieure. Le four à catalyse se nettoie sans intervention. Celui ci est protégé d'un émail poreux qui détruit les particules de graisse. Ce nettoyage s'effectue pendant la cuisson, dès que la température du four est supérieure à 200°. Dès que la cuisson est terminée, Il suffit de passer un coup d'éponge de temps en temps. Le tournebroche permet de rôtir des grosses pièces de viande (jusqu'à 3 kg). Un lèche frite ou plateau de cuisson indispensable doit rester dans le four en permanence. Il est en métal émaillé ce qui permet de bien conduire la chaleur en