



GEBM19302BP

Four Pyrolyse 72 L

HotAero Pro

Cette technologie garantit des résultats parfaitement uniformes à chaque fois et vous aide ainsi à éviter le gaspillage alimentaire. La circulation uniforme de la chaleur à l'aide d'une nouvelle ventilation totalement repensée permet une cuisson plus homogène et précise.



Sonde de cuisson

La sonde de cuisson permet de mesurer précisément la température au cœur d'une large variété de viandes. Grâce à cet accessoire, vous pouvez facilement cuisiner vos viandes selon vos préférences : saignant, à point ou bien cuit. Il vous suffit de régler la température voulue en fonction du type de viande et placer la sonde au cœur de votre pièce de viande.



Rail télescopique

Le rail télescopique permet un accès simple et sécurisé aux plats. Grâce à ce système, l'accès aux plats est simple et sécurisé. Ils viennent à vous et peuvent être enfournés et retirés très facilement, sans risque de brûlure.

