

DREAME



Four combiné vapeur encastrable Dreame OZ60 Pro

Un four. Tous les repas





Four combiné vapeur encastrable Dreame OZ60 Pro

Un four. Tous les repas.

L'OZ60 Pro intègre un four à vapeur, un four à convection, une friteuse à air chaud, une machine à pain et une yaourtière en un seul appareil.

Son injection de vapeur de 1600W et sa fonction avancée de cuisson à la vapeur garantissent des résultats croustillants et juteux, tandis que la friture à air chaud sans huile réduit la teneur en matières grasses jusqu'à 75%*. Équipé d'une sonde de cuisson, d'un contrôle de température PID et d'un écran tactile de 6,86", il prend en charge des recettes à faire soi-même intelligentes pour une cuisine facile et professionnelle. Huit modes auxiliaires simplifient l'utilisation quotidienne. Avec sa classe énergétique A++, son intérieur en émail sans soudure et son nettoyage vapeur à 120 °C, c'est votre compagnon de cuisine idéal.

Principaux atouts



Vapeur haute puissance de 1600W pour une cuisson plus rapide et plus juteuse

Équipé d'un système vapeur de 1600 W qui libère rapidement de la vapeur à haute température pour pénétrer profondément dans les aliments, en conservant leur humidité et en améliorant leur tendreté et leur saveur.



Performances améliorées grâce à la cuisson à la vapeur

Dispose de 10 modes de cuisson pour griller, cuire à convection, cuire des pizzas et plus encore. La circulation d'air chaud 3D et l'assistance vapeur garantissent des plats dorés et croustillants à l'extérieur, tendres et cuits uniformément à l'intérieur, parfait pour divers besoins de cuisson.



Commande tactile intelligente pour une cuisson facile

L'écran tactile HD de 6,86" offre 149 recettes intégrées et des recettes personnalisées. Le démarrage par simple pression avec réglage automatique du temps et de la température permet aux débutants de cuisiner comme des pros, du petit-déjeuner au dîner.



Conception large, facile à nettoyer et économique

La cavité de 81 l permet une cuisson à plusieurs niveaux. Le nettoyage vapeur automatique à 120 °C et le revêtement en émail facilitent le nettoyage. Classé A++ pour son efficacité énergétique selon les normes européennes, avec une finition en verre noir mat élégante pour plus de style et de confort.

Caractéristiques techniques

Nom du produit	Four combiné vapeur encastrable Dreame OZ60 Pro
Capacité	81 l
Plage de température	30°C – 260°C
Panneau de commande	Écran tactile couleur TFT 6,86 pouces
Recettes intelligentes	149 recettes intelligentes intégrées
Méthode de nettoyage	Nettoyage à la vapeur et détartrage
Classe énergétique	A++
Tension nominale	220-240V
Fréquence nominale	50/60Hz
Dimensions de l'article (L*H*P)	594 x 594 x 554.2mm

Fonctionnalités

Tout-en-un	Capacité familiale de 81 l	149 recettes intelligentes	Sonde de cuisson
Convection 3D haute vitesse	Vapeur haute puissance 1600 W	Nettoyage à la vapeur à 120 °C	Classe énergétique A++

Contenu de la boîte

Four	Grille	Plaque de cuisson	Bac à vapeur perforé	Kit d'installation
Panier de friture à l'air	Éponge absorbante	Sonde de cuisson	Manuel d'utilisation et carte de garantie	Tube de vidange de détartrage

*Les images des aliments sont fournies à titre indicatif uniquement. Les résultats réels peuvent varier en fonction des ingrédients, des réglages et des conditions d'utilisation.

*75 % : données provenant du laboratoire Dreame. Les résultats réels peuvent varier en fonction des différences d'ingrédients.