



La connaissance, c'est
le pouvoir. L'humidité
est maîtrisée.
Le résultat est la qualité.

PAPIER BLANC

Vous avez la maîtrise totale. L'intelligence du four vous guide
et s'adapte aux changements.

Le secret du combi

Il y a six fois plus d'énergie dans la vapeur que dans l'eau bouillante.

Cependant, la vapeur n'est pas seulement de la vapeur.

La cuisson combinée offre le meilleur des technologies de convection et de vapeur ; elle utilise à la fois la chaleur et la vapeur pour maintenir un niveau d'humidité exact tout en couvrant plus de 95 % de toutes les techniques de cuisson. Les niveaux réglables de 0 à 100 % de l'humidité relative maximale possible permettent de contrôler parfaitement le taux d'humidité des aliments et vous permettent de

cuisiner à haute température sans dessécher les produits alimentaires ni risquer de les faire rétrécir.

La cuisson à l'humidité permet une maîtrise totale de la saveur naturelle, de la couleur et du rendement du produit, en préservant les nutriments et la tendreté des ingrédients de la cuisson, ce qui donne un produit fini de meilleure qualité.

En utilisant les modes combi Invoq, CombiSense et CombiSpeed, vous obtenez des résultats de cuisson plus rapides et plus précis, tout en tirant le meilleur parti de vos ingrédients et en jetant moins de déchets.



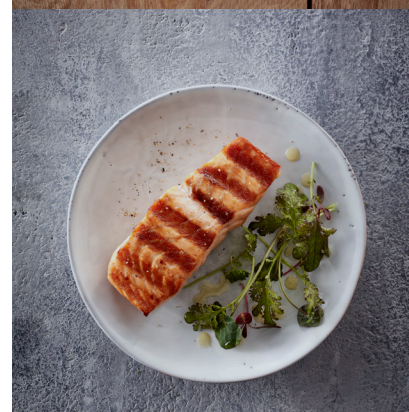
CombiSense

Le système d'humidité automatique vous offre la possibilité de cuire à des températures élevées rendant l'extérieur croustillant tout en conservant l'humidité naturelle, la saveur et la couleur du produit. La réaction de Maillard est supervisée et contrôlée par des capteurs qui garantissent des résultats précis à chaque fois.

En utilisant un réglage du pourcentage d'humidité pour réguler la chambre du four en fonction de l'humidité libérée par les produits dans le four, CombiSense ajoute ou retire automatiquement de l'humidité pour garantir la même qualité de vos produits à chaque fois. Cette fonction de contrôle de l'humidité compense également la taille de la charge, les produits froids ou congelés, tout en détectant et en s'adaptant aux changements du produit tout au long du cycle de cuisson.



Rôtissage à la vapeur
Grillade
Friture à la poêle
Commodité
Bake-off



CombiSpeed

L'injection d'humidité à niveau contrôlé vous donne la possibilité d'améliorer les temps de cuisson. L'utilisation de la fonction à des températures plus élevées crée un environnement à haute pression pour une cuisson plus rapide. Cette technique de cuisson permet d'optimiser l'attendrissement et le rendement des produits les plus gros.

L'utilisation de la fonction à basse température est idéale pour la cuisson de nuit et la conservation des produits en les gardant humides et juteux.

Avec dix niveaux d'humidité différents, vous pouvez trouver le réglage optimal pour différents produits.



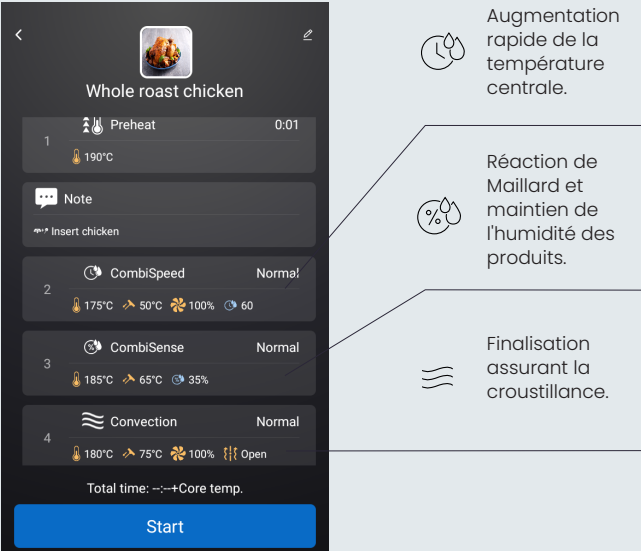
Braisage
Rôtissage
Cuisson à basse température
Cuisson pendant la nuit
Tenir
Sous vide

Obtenez le meilleur des deux méthodes

Utilisez SmartChef, la fonction du four qui contrôle les différentes méthodes en fonction du processus et du produit.

Lors de la création de recettes, vous pouvez également bénéficier à la fois de CombiSense et de CombiSpeed dans un seul programme.

Par exemple, utilisez CombiSpeed au début d'une recette pour accélérer le processus de cuisson et CombiSense pour terminer la recette en garantissant le résultat souhaité à chaque fois.



Whole roast chicken

1 Preheat 0:01
190°C

Note
Insert chicken

2 CombiSpeed Normal
175°C 50°C 100% 60

3 CombiSense Normal
185°C 65°C 35%

4 Convection Normal
180°C 75°C 100% Open

Total time: --:--Core temp.

Start

Augmentation rapide de la température centrale.

Réaction de Maillard et maintien de l'humidité des produits.

Finalisation assurant la croustillance.