

Double Steam Wall Oven, 30" Professional, Inox  
PODS302W



**PODS302W**

**INNOVATION**

- La porte SoftCloseMD se referme doucement, sans claquement
- Préchauffage rapide dans le segment des appareils de luxe (environ 7 minutes)
- Mode d'autonettoyage rapide de 2 heures
- L'appareil de cuisine par excellence – le four à vapeur et à convection Thermador offre aux chefs passionnés de nombreuses solutions de cuisson : la vapeur, la véritable convection ainsi que la combinaison de vapeur et de convection et de gril.
- La vapeur propose une méthode de cuisson saine, et elle permet aux aliments de garder leurs vitamines et leurs nutriments bénéfiques.

**PERFORMANCE**

- Grille télescopique Full AccessMD, prenant en charge jusqu'à 45 lb, avec poignée intégrée à prise facile
- Four à vapeur et à convection qui propose 41 programmes Easy Cook
- La cuisson à la vapeur et à convection est facile, et réduit les risques de surcuisson ou de dessèchement des aliments.

**DESIGN**

- Verre gris spécialement conçu sur acier inoxydable pour une apparence et un fini luxueux
- Conçu pour la flexibilité – installation standard ou à effleurement dans les armoires de cuisine

**Accessoires en option**

**SDCLNRCK30**

**Accessoires intégrés**

x Plat pour vapeur, perforé, taille XL, x Plat pour vapeur, non perforé, taille S, x dispositifs de sortie télescop. 1 fois, x dispositifs de sortie télescop. 3 fois, x sonde de température en bas, x sonde de température en haut, x lèchefrite pour pyrolyse, x Plat pour vapeur, perforé, taille S, x , x plaque à rôtir / supérieure, x grilles du four / supérieur, x tournebroche

**825225941750**

