

SAMSUNG

MS20A7013AT

MICRO-ONDES MONOFONCTION 20L



Visuel provisoire

NOUVEAU MICRO-ONDES PERFORMANT & DESIGN!

- Capacité de 20L
- Plateau tournant de 25,5 cm
- Décongélation Power Defrost
- Fonction Dessert
- Cavité céramique émail
- Coloris Inox

FONCTION DESSERT



Votre Micro-ondes vous permet désormais de préparer des desserts tels que des cookies ou des tartelettes facilement et rapidement ! Découvrez la nouvelle fonction Dessert de votre Micro-ondes Samsung.

MICRO-ONDES SOLO 20L

MS20A7013AT

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SPÉCIFICITÉS

Fonction du modèle	Solo
Type d'installation	Encastrable
Capacité	20L
Contrôle	Touches
Couleur LED	Bleue
Nature de la cavité	Céramique émail

PUISSANCE

Puissance restituée en watts (IEC – 705)	850
Niveau de puissance micro-ondes	6
Puissance absorbée en watts:	1250

PROGRAMMATEUR ET FONCTIONS

Horloge 12/24 heures	Oui
Verrouillage enfant (sécurité)	Oui
Départ instantané	Touche + 30 sec

Fonction Dessert	Oui
Décongélation Power Defrost	Oui
Décongélation Pain	Oui

ACCESSOIRES

Plateau tournant	25,5 cm
------------------	---------

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension secteur « CA »	230V – 50Hz
Dimensions en mm (L x H x P)	
Dimensions extérieures avec poignée	489x275x312
Dimensions de la cavité	330x211x291
Dimensions du produit emballé	654x455x441
Poids en kg	12.5 / 16
Coloris / Finition	Inox
Code EAN	8806092062863
Pays d'origine	Malaisie
Code SAP	MS20A7013AT/EF

CAVITÉ CÉRAMIQUE ÉMAIL



La cavité céramique émail offre non seulement de meilleures performances de cuisson mais aussi une excellente résistance à l'usure et à l'abrasion. Comparés aux revêtements en acier inoxydable ou en époxy, les revêtements en céramique émail sont antibactériens, faciles à nettoyer et plus résistants.

DÉCONGÉLATION POWER DEFROST

Décongelez les aliments plus rapidement. Grâce à Power Defrost vous pouvez choisir parmi les 4 ingrédients les plus utilisés: la viande, la volaille, le poisson et le pain. Sélectionnez le type et le poids de l'aliment et le micro-ondes calcule le temps de décongélation optimal. Cela réduit le temps de préparation tout en préservant les nutriments.

