

Nouveautés Fours et appareils compacts

Valable dès août 2020



SAMSUNG

Flexibilité maximale et saveurs originales préservées

Dans leur design vertical et leur robe gris graphite mat ou coloris noir onyx brillant, nos nouveaux modèles font non seulement très bonne impression, mais ils embarquent également les toutes dernières technologies. Un point fort particulier constitue le nouveau four avec Dual Cook Steam, qui permet désormais de cuire au four, de cuire à la vapeur et de rôtir différents mets simultanément. Le nettoyage du four se fait par simple pression sur une touche et la télécommande permet de garder un œil en permanence sur la cuisson au four et la cuisson vapeur. Pour que cuisiner soit toujours un plaisir.

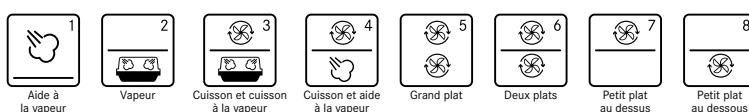


Point forts



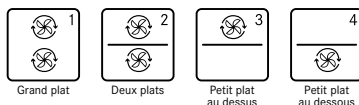
Dual Cook Steam – Cuisson, cuisson vapeur et rôtissage simultanés

Le système Dual Cook Steam vous permet de préparer simultanément et en tout confort plusieurs plats suivant différents modes de cuisson. Les zones de cuisson inférieure et supérieure peuvent être utilisées indépendamment ou ensemble, chacune avec leur réglage de la température et du temps de cuisson. L'idéal pour gagner du temps tout en faisant des économies. Le bac vapeur est parfait pour préparer différents plats en conservant toutes leurs propriétés. La cuisson à la vapeur préserve la saveur et les éléments nutritifs essentiels des aliments. Et, cerise sur le gâteau: après utilisation, le bac vapeur est facile à nettoyer, et pour que le four retrouve tout son éclat il vous suffit d'appuyer sur une touche pour activer le système de nettoyage par pyrolyse.



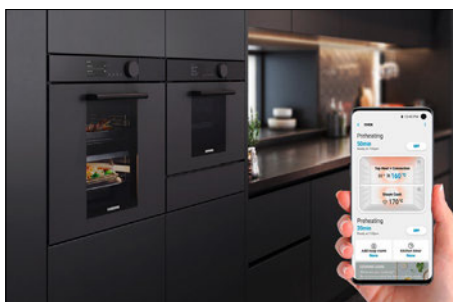
Dual Cook – Préparer deux plats simultanément

Avec Dual Cook, vous pouvez préparer simultanément deux plats dans deux zones de température différentes sans que les saveurs et les odeurs ne se mélangent. Les compartiments supérieur et inférieur peuvent être utilisés indépendamment l'un de l'autre ou ensemble. Ainsi, vos plats sont simultanément prêts à être consommés. Une solution à la fois gain de temps et économe en énergie.



Design vertical – L'harmonie fait son entrée en cuisine

Contemporain et sobre, le nouveau design vertical s'intègre en toute harmonie à la cuisine et confère à l'ensemble une touche d'élégance qui flatte les regards. Les surfaces en verre finition brillante ou satinée sont traitées anti-traces de doigts. L'amortisseur assure la fermeture de la porte en douceur. L'écran LCD TFT de 4,3" est équipé d'un bouton rotatif convivial et d'une interface utilisateur discrète offrant une commande intuitive et simple.



Télécommande – Partout et toujours

Grâce à la connexion WiFi et à l'application SmartThings, rien de plus simple que de surveiller et d'ajuster la cuisson à tout moment et n'importe où. Il est aussi possible de lancer le préchauffage du four et d'ajuster la durée et la température de cuisson depuis le smartphone. Enfin, le guide de cuisine suggère le mode de cuisson optimal pour chaque plat et propose de délicieuses recettes.

Modèles

Fours



BO110 Dual Cook Steam
NV75T9979CD/SW

Couleur:

Cache: Anthracite mat
Porte: Gris graphite mat

Caractéristiques:

- Dual Cook Steam
- Réservoir d'eau 0,5 litre
- Cavité de 75 litres
- 70 programmes automatiques
- Écran LCD tactile 4,3" et bouton rotatif
- WiFi Smart Control
- Fermeture de la porte en douceur
- Cavité à revêtement en céramique émaillée
- Autonettoyant: pyrolyse et vapeur
- Mesure de la température de cuisson à cœur

Inclus à la livraison:

- Lèchefrite (prof. 30 mm)
- Grille
- Sonde de cuisson
- Diviseur cavité
- Plaque
- Lèchefrite en verre (couvercle de la plaque)
- Plaque perforée

Prix:

PVC incl. / TVA non incl. 6290.- / 5840.-
TAR incl. / TVA non incl. 10.77 / 10.-

No. d'article Suter Inox AG:
500.000.105



BO120 Dual Cook
NV75T9549CD/SW

Couleur:

Cache: Anthracite mat
Porte: Gris graphite mat

Caractéristiques:

- Dual Cook
- Cavité de 75 litres
- 50 programmes automatiques
- Écran LCD tactile 4,3" et bouton rotatif
- WiFi Smart Control
- Cavité à revêtement en céramique émaillée
- Autonettoyant: catalyse et vapeur
- Fermeture de la porte en douceur

Inclus à la livraison:

- Lèchefrite (prof. 30 mm)
- Lèchefrite profonde (prof. 50 mm)
- Grille
- Diviseur cavité

Prix:

PVC incl. / TVA non incl. 4690.- / 4355.-
TAR incl. / TVA non incl. 10.77 / 10.-

No. d'article Suter Inox AG:
500.000.109



Disponibilité prévue en septembre 2020

BO210 Dual Cook Steam
NV75T8979RK/EF

Couleur:

Cache et porte: Noir onyx brillant

Caractéristiques:

- Dual Cook Steam
- Réservoir d'eau 0,5 litre
- Cavité de 75 litres
- 70 programmes automatiques
- Écran LCD non tactile 4,3" et bouton rotatif
- WiFi Smart Control
- Fermeture de la porte en douceur
- Cavité à revêtement en céramique émaillée
- Autonettoyant: pyrolyse et vapeur
- Mesure de la température de cuisson à cœur

Inclus à la livraison:

- Lèchefrite (prof. 30 mm)
- Grille
- Sonde de cuisson
- Diviseur cavité
- Plaque
- Lèchefrite en verre (couvercle de la plaque)
- Plaque perforée

Prix:

PVC incl. / TVA non incl. 4899.- / 4549.-
TAR incl. / TVA non incl. 10.77 / 10.-

Artikel-Nr. Suter Inox AG:
500.000.104



BO220 Dual Cook
NV75T8549RK/SW

Couleur:

Cache et porte: Noir onyx brillant

Caractéristiques:

- Dual Cook
- Cavité de 75 litres
- 50 programmes automatiques
- Écran LCD non tactile 4,3" et bouton rotatif
- WiFi Smart Control
- Cavité à revêtement en céramique émaillée
- Autonettoyant: catalyse et vapeur
- Fermeture de la porte en douceur

Inclus à la livraison:

- Lèchefrite (prof. 30 mm)
- Lèchefrite profonde (prof. 50 mm)
- Grille
- Diviseur cavité

Prix:

PVC incl. / TVA non incl. 3890.- / 3612.-
TAR incl. / TVA non incl. 10.77 / 10.-

No. d'article Suter Inox AG:
500.000.108

Modèles

Appareils compacts Combiné vapeur



CS100
NQ50T9939BD/SW

Couleur:

Cache: Anthracite mat
Porte: Gris graphite mat

Caractéristiques:

- Combinaison four vapeur et four
- Écran LCD tactile 4,3" et bouton rotatif
- WiFi Smart Control
- Vapeur facilitant le nettoyage
- Cavité de 50 litres
- Cavité à revêtement en céramique émaillée
- Réservoir d'eau 1 litre pour fonction cuisson vapeur
- 40 programmes automatiques
- Dual Fan

Inclus à la livraison:

- Plaque perforée
- Grille
- 2 x plaques de cuisson (prof. 20 mm)

Prix:

PVC incl. / TVA non incl. 4690.- / 4355.-
TAR incl. / TVA non incl. 10.77 / 10.-

No. d'article Suter Inox AG:
500.000.107



CS200
NQ50T8939BK/SW

Couleur:

Cache et porte: Noir onyx brillant

Caractéristiques:

- Combinaison four vapeur et four
- Écran LCD non tactile 4,3" et bouton rotatif
- WiFi Smart Control
- Vapeur facilitant le nettoyage
- Cavité de 50 litres
- Cavité à revêtement en céramique émaillée
- Réservoir d'eau 1 litre pour fonction cuisson vapeur
- 40 programmes automatiques
- Dual Fan

Inclus à la livraison:

- Plaque perforée
- Grille
- 2 x plaques de cuisson (prof. 20 mm)

Prix:

PVC incl. / TVA non incl. 3990.- / 3705.-
TAR incl. / TVA non incl. 10.77 / 10.-

No. d'article Suter Inox AG:
500.000.106



Modèles

Tiroirs chauffants



Disponibilité prévue en septembre 2020

WS100
NL20T9100WD/UR

Couleur:
Gris graphite mat

Caractéristiques:

- Maintien au chaud des plats
- Réchauffage homogène
- Surface antidérapante
- Capacité: couverts pour 6 personnes ou 20 assiettes Ø 28 cm
- Rail télescopique
- Capacité de chargement 25 kg
- Affichage LED
- Température réglable en continu de 30 °C à 80 °C

Compatible avec:

- Fours: B0110 et B0120
- Combiné vapeur: CS100

Prix:
PVC incl. / TVA non incl. 1499.- / 1392.-
TAR incl. / TVA non incl. 5.99 / 5.56

No. d'article Suter Inox AG:
500.000.111



WS200
NL20T8100WK/UR

Couleur:
Noir onyx brillant

Caractéristiques:

- Maintien au chaud des plats
- Réchauffage homogène
- Surface antidérapante
- Capacité: couverts pour 6 personnes ou 20 assiettes Ø 28 cm
- Rail télescopique
- Capacité de chargement 25 kg
- Affichage LED
- Température réglable en continu de 30 °C à 80 °C

Compatible avec:

- Fours: B0210 et B0220
- Combiné vapeur: CS200

Prix:
PVC incl. / TVA non incl. 1499.- / 1392.-
TAR incl. / TVA non incl. 5.99 / 5.56

No. d'article Suter Inox AG:
500.000.110

Accessoires

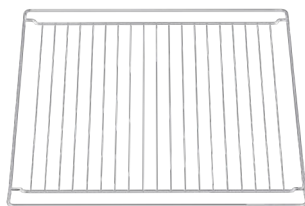


Lèche-frite profondeur 50 mm
DG63-00201B

Compatible avec:
-BO110, BO120, BO210 et BO220

Prix:
PVC incl. / TVA non incl. 121.- / 112.-

No. d'article Suter Inox AG:
500.000.115

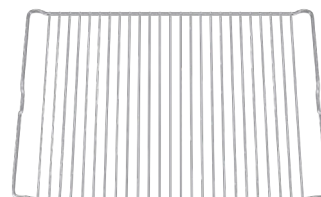


Grille
DG75-01061C

Compatible avec:
-BO110, BO120, BO210 et BO220

Prix:
PVC incl. / TVA non incl. 74.- / 69.-

No. d'article Suter Inox AG:
500.000.113



Petite grille
DG59-00004A

Compatible avec:
-BO110, BO120, BO210 et BO220

Prix:
PVC incl. / TVA non incl. 61.- / 57.-

No. d'article Suter Inox AG:
500.000.045

Vous trouverez plus d'accessoires sur www.suter.ch

Prix conseillé non contractuel valable à partir du 1^{er} août 2020. Tous les prix indiqués s'entendent en CHF.



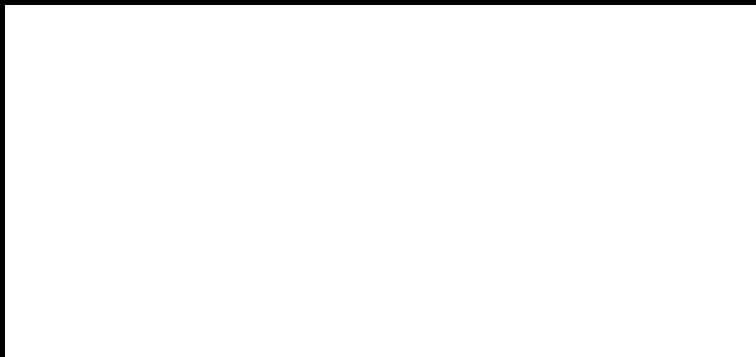
Informations sur les fours

	BO110 Dual Cook Steam NV75T9979CD/SW	BO120 Dual Cook NV75T9549CD/SW	BO210 Dual Cook Steam NV75T8979RK/EF	BO220 Dual Cook NV75T8549RK/SW
Affichage et commande				
Couleur	Cache: Anthracite mat Porte: Gris graphite mat	Cache: Anthracite mat Porte: Gris graphite mat	Cache et porte: Noir onyx brillant	Cache et porte: Noir onyx brillant
Affichage	Affichage numérique	Affichage numérique	Affichage numérique	Affichage numérique
Écran et éclairage	Écran couleur	Écran couleur	Écran couleur	Écran couleur
Commande	Écran LCD tactile 4,3", bouton rotatif, WiFi	Écran LCD tactile 4,3", bouton rotatif, WiFi	Écran LCD non tactile 4,3", bouton rotatif, WiFi	Écran LCD non tactile 4,3", bouton rotatif, WiFi
Samsung Smart Home	WiFi Smart Control	WiFi Smart Control	WiFi Smart Control	WiFi Smart Control
Équipements				
Éclairage	2 × 25–40 W, halogène	2 × 25–40 W, halogène	2 × 25–40 W, halogène	2 × 25–40 W, halogène
Rails télescopiques	2 ×	2 ×	1 ×	1 ×
Nettoyage	Pyrolyse, nettoyage vapeur	Catalyse, nettoyage vapeur	Pyrolyse, nettoyage vapeur	Catalyse, nettoyage vapeur
Modes de fonctionnement				
Vapeur	40~100 °C (Réservoir vapeur)	–	40~100 °C (Réservoir vapeur)	–
Vapeur + chauffage	40~100 °C (Maintien au chaud)	–	40~100 °C (Maintien au chaud)	–
Vapeur + air chaud	120~275 °C	–	120~275 °C	–
Vapeur + chauffage de voûte + air chaud	120~275 °C	–	120~275 °C	–
Vapeur + chauffage de sole + air chaud	120~275 °C	–	120~275 °C	–
Chauffage de voûte / de sole	30~275 °C	30~275 °C	30~275 °C	30~275 °C
Air chaud	30~275 °C	30~275 °C	30~275 °C	30~275 °C
Air chaud ECO	30~275 °C	30~275 °C	30~275 °C	30~275 °C
Gril: De surface / Eco / Convection	100~300 °C / 100~300 °C / 100~275 °C	100~300 °C / 100~300 °C / 100~275 °C	100~300 °C / 100~300 °C / 100~275 °C	100~300 °C / 100~300 °C / 100~275 °C
Chauffage de sole + air chaud	40~275 °C	40~275 °C	40~275 °C	40~275 °C
Chauffage de voûte + air chaud	40~275 °C	40~275 °C	40~275 °C	40~275 °C
Chauffage de sole	100~230 °C	100~230 °C	100~230 °C	100~230 °C
Cuisson intensive	–	–	–	–
Rôtissage automatique (ProRoasting)	80~200 °C	80~200 °C	80~200 °C	80~200 °C
Microondes + gril	–	–	–	–
Microondes + air chaud	–	–	–	–
Programmes				
Fonctions spéciales	Maintien au chaud, préchauffage vaisselle, décongélation, levage pâte, cuisson pizza, cuisson basse température, réchauffage rapide, déshydratation, 10 programmes favoris	Maintien au chaud, préchauffage vaisselle, décongélation, levage pâte, cuisson pizza, réchauffage rapide, déshydratation, 10 programmes favoris	Maintien au chaud, préchauffage vaisselle, décongélation, levage pâte, cuisson pizza, cuisson basse température, réchauffage rapide, déshydratation	Maintien au chaud, préchauffage vaisselle, décongélation, levage pâte, cuisson pizza, réchauffage rapide, déshydratation
Programmes automatiques	70	50	70	50
Dual Cook	Oui	Oui	Oui	Oui
Fonctions de contrôle				
Fonctions de contrôle	Heure, sécurité enfants, horloge programmable, programmeur temps de cuisson, heure de fin, signal sonore	Heure, sécurité enfants, horloge programmable, programmeur temps de cuisson, heure de fin, signal sonore	Heure, sécurité enfants, horloge programmable, programmeur temps de cuisson, heure de fin, signal sonore	Heure, sécurité enfants, horloge programmable, programmeur temps de cuisson, heure de fin, signal sonore
Dimensions				
(H × L × P)	596 × 595 × 570 mm	596 × 595 × 570 mm	596 × 595 × 570 mm	596 × 595 × 570 mm

Informations sur les appareils compacts

	Combi-Steamer CS100 NQ50T9939BD/SW	Combi-Steamer CS200 NQ50T8939BK/SW
Affichage et commande		
Couleur	Cache: Anthracite mat Porte: Gris graphite mat	Cache et porte: Noir onyx brillant
Affichage	Affichage numérique	Affichage numérique
Écran et éclairage	Écran couleur	Écran couleur
Commande	Écran LCD tactile 4,3", bouton rotatif, WiFi	Écran LCD non tactile 4,3", bouton rotatif, WiFi
Samsung Smart Home	WiFi Smart Control	WiFi Smart Control
Équipements		
Éclairage	2 × 25 W, halogène	2 × 25 W, halogène
Rails télescopiques	–	–
Nettoyage	Nettoyage vapeur	Nettoyage vapeur
Modes de fonctionnement		
Vapeur	40~100 °C	40~100 °C
Vapeur + chauffage	60~100 °C	60~100 °C
Vapeur + air chaud	100~230 °C	100~230 °C
Vapeur + chauffage de voûte + air chaud	100~230 °C	100~230 °C
Vapeur + chauffage de sole + air chaud	100~230 °C	100~230 °C
Chauffage de voûte / de sole	–	–
Air chaud	40~250 °C	40~250 °C
Air chaud ECO	40~250 °C	40~250 °C
Gril: De surface / Eco / Convection	150~250 °C / – / 40~250 °C	150~250 °C / – / 40~250 °C
Chauffage de sole + air chaud	40~250 °C	40~250 °C
Chauffage de voûte + air chaud	40~250 °C	40~250 °C
Chauffage de sole	–	–
Cuisson intensive	40~250 °C	40~250 °C
Rôtissage automatique (ProRoasting)	80~200 °C	80~200 °C
Microondes + gril	–	–
Microondes + air chaud	–	–
Programmes		
Fonctions spéciales	Maintien au chaud, décon- gélation, cuisson à plusieurs niveaux, 10 programmes favoris	Maintien au chaud, décon- gélation, cuisson à plusieurs niveaux
Programmes automatiques	40	40
Dual Cook	–	–
Fonctions de contrôle		
Fonctions de contrôle	Heure, sécurité enfants, horloge programmable, heure de fin, température four, signal sonore	Heure, sécurité enfants, horloge programmable, heure de fin, température four, signal sonore
Dimensions		
(H × L × P)	456 × 595 × 570 mm	456 × 595 × 570 mm

Votre revendeur spécialisé:



**Pour en savoir plus sur les appareils électroménagers Samsung,
veuillez visiter la page: www.samsung.ch**

Samsung Electronics Switzerland GmbH
Giesshübelstrasse 30
8045 Zürich

Hotline de service: 0800 726 78 64

Appel gratuit depuis le réseau fixe;
Du lundi au vendredi de 8h00 à 18h00

Toutes les dénominations commerciales ou raisons sociales mentionnées dans ce document sont des marques de leur propriétaire respectif.
Mise à jour: juin 2020. Sous réserve d'erreurs et de modifications.



**Distributeur officiel en Suisse: Suter Inox AG | Schachenstrasse 20
5116 Schinznach-Bad | +41 56 463 63 33 | suter@suter.ch | www.suter.ch**

SAMSUNG