

# SAMSUNG

MG23T5018AK

**MICRO-ONDES GRIL 23L**



## UN GRILAU DESIGN ÉPURÉ

- Capacité 23L
- Plateau tournant de 28,8 cm
- Cavité céramique émail
- Décongélation Quick Defrost
- Fonction Dessert
- Interface sensitive LED Blanches

## FONCTION DESSERT



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

# MICRO-ONDES GRIL 23L

## MG23T5018AK

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

#### SPÉCIFICITÉS

Fonction du modèle	Gril
Capacité	23L
Contrôle	Electronique
Couleur LED	Blanches
Nature de la cavité	Céramique émail

#### PUISSANCE

Puissance restituée en watts (IEC – 705)	800
Niveau de puissance micro-ondes	6
Puissance absorbée en watts:	1250
- Micro-ondes	1100
- Gril	

#### PROGRAMMATEUR ET FONCTIONS

Mode éco	Oui
Fonction Dessert	Oui
Rappel sonore de fin de cuisson	Oui
Suppression du signal sonore	Oui
Fonction désodorisation	Oui
Horloge 12/24 heures	Oui
Verrouillage enfant (sécurité)	Oui
Minuteur de cuisson	99 min
Départ instantané	Touche + 30 sec
Programmes automatiques:	20
Fonction Dessert	10
Décongélation automatique Power Defrost	4

#### ACCESSOIRES

Plateau tournant	28,8 cm
------------------	---------

#### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension secteur « CA »	230V – 50Hz
Dimensions en mm (L x H x P)	
Dimensions extérieures avec poignée	489x275x381
Dimensions de la cavité	330x211x324
Dimensions du produit emballé	552x326x423
Poids en kg	Produit / Emballage 13,5 / 15
Coloris / Finition	Noir
Code EAN	8806090271410
Pays d'origine	Malaisie

#### CAVITÉ CÉRAMIQUE ÉMAIL



Action antibactérienne



Nettoyage facile



Résistant aux rayures



Évite la décoloration

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 QUICK DEFROST

Grâce à un nouvel algorithme, cette technologie réduit de manière importante le temps de décongélation nécessaire aux aliments, tout en préservant l'aspect et les qualités nutritionnelles.

