

## Forno FL

Forni e coordinati

Codice: 7104 020



### CARATTERISTICHE

#### SELF COOKING

Un sistema di programmazione intuitivo ed evoluto che permette di richiamare un ampio set di ricette preimpostate e di memorizzarne di esclusive.

#### CRISTALLO STOP-SOL

Il trattamento oscurante e riflettente del cristallo esterno dona al forno un'estetica elegante e moderna. Il forno rimane oscurato quando non in funzione, perfettamente visibile quando è acceso.

#### INTERNO PORTA FULL GLASS

L'interno della porta è un'unica superficie di cristallo liscia, estremamente comoda per le operazioni di pulizia.

#### SCONGELAMENTO AUTOMATICO

È possibile scongelare non solo impostando il tempo ma anche alternativamente il tipo e peso dell'alimento.

#### COTTURA SICURA

Tutti i piani Foster sono dotati di valvole di sicurezza che, nel caso di accidentale spegnimento della fiamma, interrompono l'erogazione del gas in tempi velocissimi.

#### VENTILAZIONE TANGENZIALE

La speciale ventilazione crea un flusso d'aria tra muffola e telaio riducendo la temperatura delle superfici esterne. Il forno così non sottopone i mobili ad elevati sbalzi termici.

#### FINITURA ANTI-TOUCH

Le parti in acciaio della porta, grazie alla speciale protezione, sono perfettamente lisce e protette da fastidiose impronte, pur mantenendo l'eleganza della satinatura.

### DETTAGLI

Colorazione Black Mirror

---

Materiale Vetro

---

Alimentazione 220-240 V 50/60 Hz

---

Dimensioni 60x46 cm

---

Dotazioni standard 1 Piatto girevole integrato Ø 32 cm - 1 Griglia inox - 1 Leccarda in vetro

---

Finitura muffola Smaltatura Easy Clean

---

Numero vetri porta 2 vetri

---

Piatto girevole ø 32 cm disattivabile

---

Potenze microonde 1000 W (6 livelli potenza) + Grill 1000 W

---

Programmazione Programmazione elettronica Self Cooking

---

Raffreddamento Ventilazione Tangenziale

---

Sicurezza Blocco Display

---

Timer impostabile 0-90 min.

---

Tipo di forno Combinato microonde

---

Tipo comandi Touch Control

---

Volume

32Lt

---

## PROGRAMMI COTTURA

Cottura Ventilata

La combinazione tra ventilazione e resistenza circolare permette di cucinare assieme diversi tipi di pietanze senza mescolare odori e sapori.

---

Grill

Per gratinare velocemente la superficie delle vivande.

---

Doppio Grill + Ventola

Per le fasi finali della cottura di alimenti come arrosti e pollame, per donare la giusta doratura alle superfici delle pietanze.

---

Cottura a Microonde

Ideale per cuocere o riscaldare verdure, riso, pesce, carne e liquidi in modo rapido. Possono essere impostate differenti potenze di funzionamento.

---

Microonde + Grill

Metodo di cottura combinato perfetto per lasagne, patate, arrosto e sformati.

---

Microonde + Ventola

Il movimento dell'aria generato dalla ventola garantisce una migliore omogeneità delle cotture micro.

---



## GALLERIA FOTOGRAFICA

