

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.

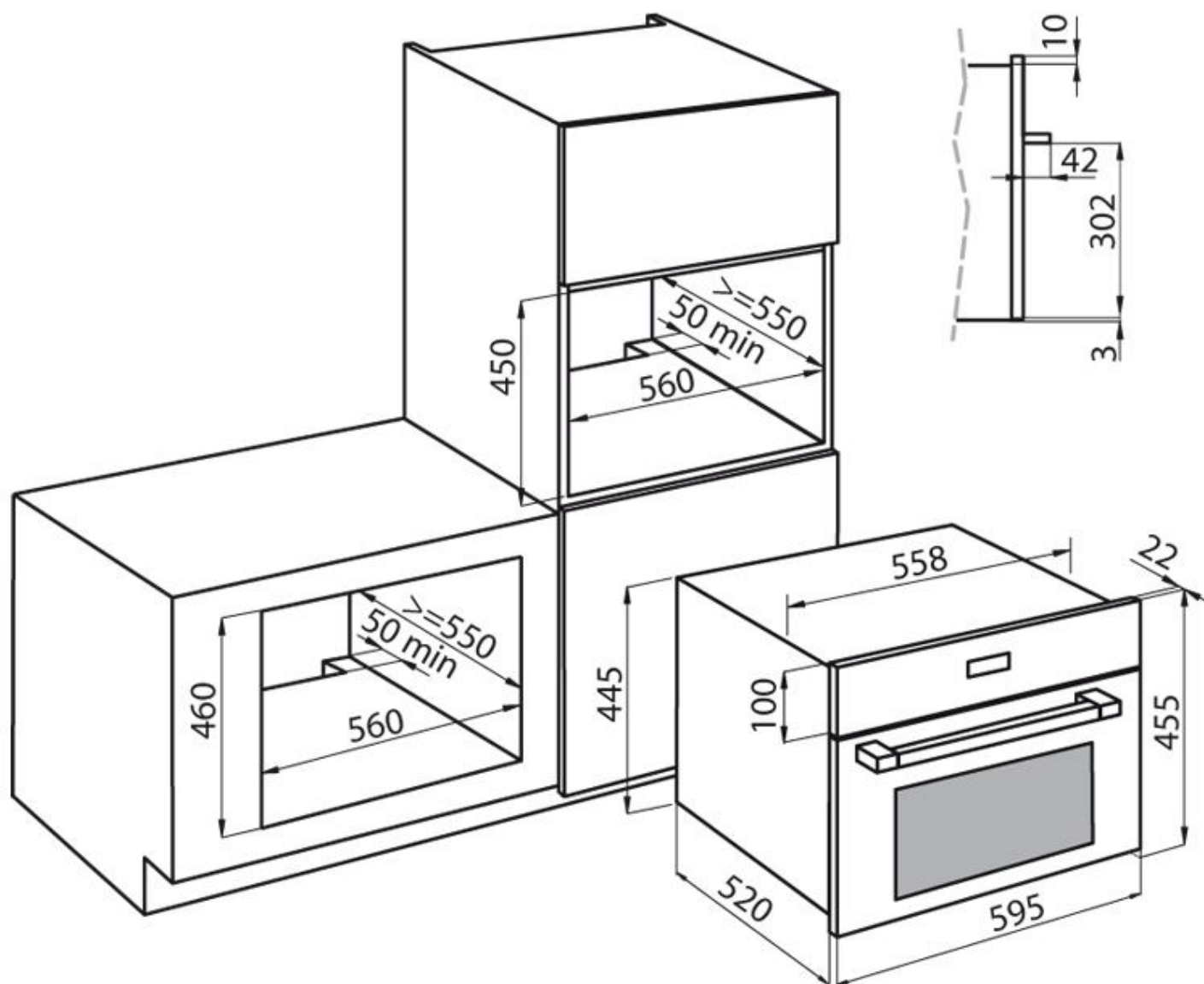
Microonde + Grill

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.

DATI TECNICI



GALLERIA FOTOGRAFICA

