

Forno Stripe



Outlet

Codice: 7111 043



CARATTERISTICHE

CAPIENZA XL	La camera di cottura ha un volume oltre i 70 litri, maggiorato rispetto a quello di forni standard.
Classe Energetica A	Una gamma totalmente in Classe A++, A+ e A. Un risultato importante che comprova l'elevata qualità, mirata ad ottimizzare prestazioni e risparmio.
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.
SMALTO EASY CLEAN	La speciale smaltatura rende le superfici interne del forno e gli accessori perfettamente antiaderenti. La durezza e la minima porosità agevolano le operazioni di pulizia.
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.

DETTAGLI

Materiale	Acciaio inox + vetro
-----------	----------------------

Texture	Satinato ANTI-TOUCH
---------	---------------------

Alimentazione	220-240 V 50/60 Hz
---------------	--------------------

Classe energetica	A
-------------------	---

Dimensioni	60x60 cm
------------	----------

Finitura muffola	Smaltatura Easy Clean
------------------	-----------------------

Illuminazione	Luce Forno indipendente
---------------	-------------------------

Numero vetri porta	3 vetri
--------------------	---------

Programmazione	Timer di fine cottura
----------------	-----------------------

Raffreddamento	Ventilazione Tangenziale
----------------	--------------------------

Tipo di forno	Forno multifunzione
---------------	---------------------

Tipo comandi	Manopole
--------------	----------

Volume	63Lt
--------	------

PROGRAMMI COTTURA

Cottura Intensiva	La resistenza superiore e inferiore insieme alla ventola garantiscono una cottura rapida e uniforme. Ideale per pizza, pane, arrosti, lasagne e torte salate.
-------------------	---

Cottura tradizionale

Funzione ideale per tutte le ricette tradizionali, per pane, torte e arrosti.

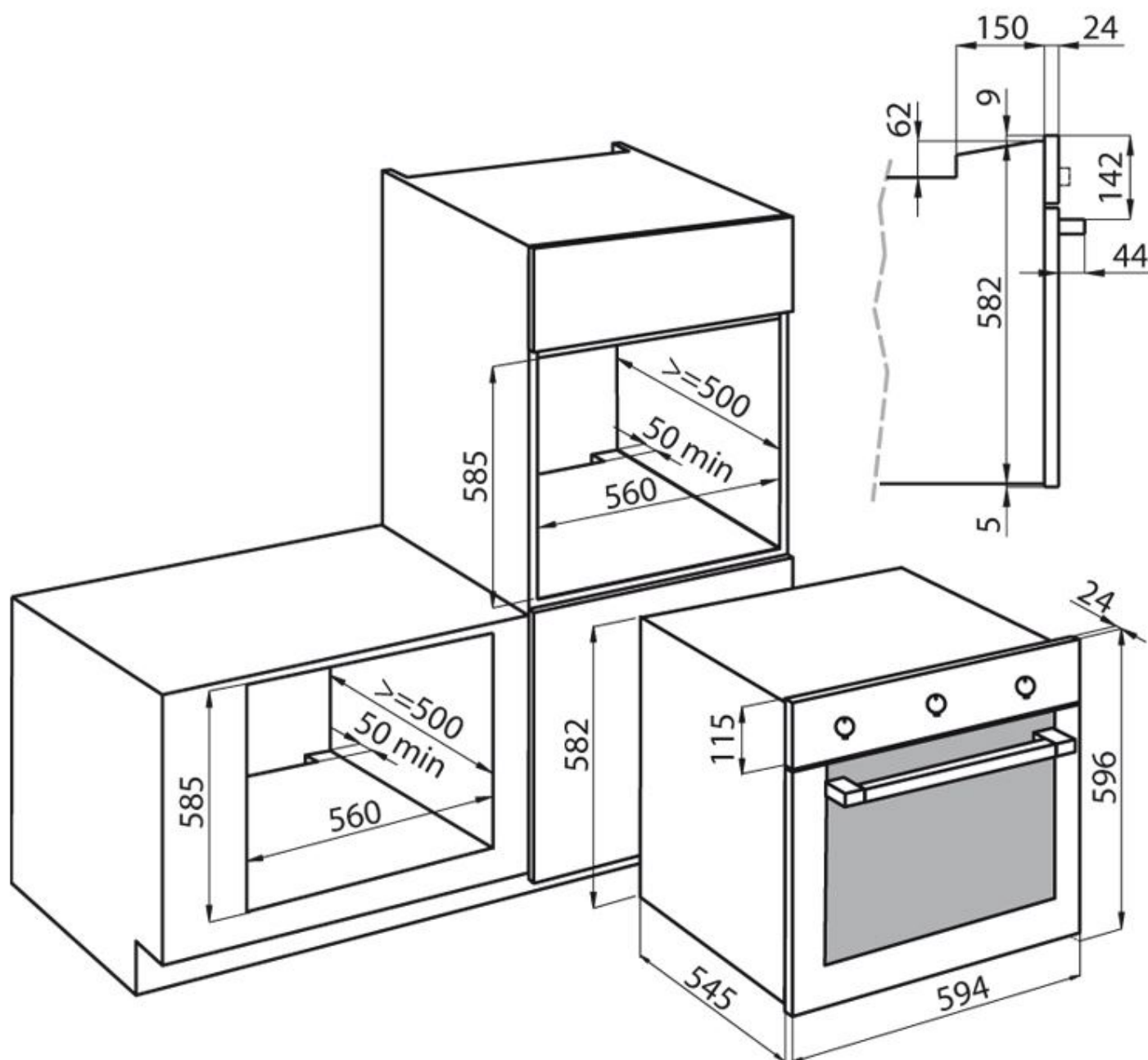
Doppio Grill

Il calore viene prodotto solo dal grill superiore: ideale per tostare, gratinare e dorare alimenti, adatto per carne, pesce e pasta.

Doppio Grill + Ventola

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

DATI TECNICI



GALLERIA FOTOGRAFICA

