

Forno KE



Forni e coordinati

Codice: 7126 047



CARATTERISTICHE

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.

CAPIENZA XXL

La camera di cottura ha un volume oltre i 70 litri, molto maggiore rispetto a quello di forni standard.

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.

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.

TRIPLO VETRO

La porta del forno è dotata di tre vetri. Questo garantisce basse temperature sul lato esterno e minore dispersione termica.

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 90x60 cm

Dotazioni standard 2 griglie e 1 leccarda smaltata

Finitura muffola Smaltatura Easy Clean

Illuminazione Luce Forno indipendente

Numero vetri porta 3 vetri

Programmazione Programmazione elettronica di inizio-fine cottura

Raffreddamento Ventilazione Tangenziale

Sicurezza Protezione resistenza Grill

Tipo di forno Forno multifunzione

Tipo comandi Manopole

Volume 103Lt

PROGRAMMI COTTURA

Cottura Sotto	Adatta per riscaldare le vivande.
Cottura tradizionale	Funzione ideale per tutte le ricette tradizionali, per pane, torte e arrosti.
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 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	Il calore viene prodotto solo dal grill superiore: ideale per tostare, gratinare e dorare alimenti, adatto per carne, pesce e pasta.
Grill Ventilato	L'azione della ventola combinata a quella del grill permette una cottura veloce e profonda necessaria per alimenti di grosso volume.
Cottura Ventilata + Cottura Sotto	L'unione delle due tipologie di cottura crea un programma perfetto per la realizzazione di un'ottima pizza, di torte salate o dolci ripieni di frutta.
Cottura Ventilata ECO	Programma con consumo energetico contenuto, ideale per riscaldare e per alimenti che necessitano di cottura delicata e progressiva.

