

## Forno KE

Forni e coordinati

Codice: 7141 044



### 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 XL

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

#### PORTA SOFT CLOSING

Le cerniere della porta rallentano automaticamente nella parte finale del movimento per una chiusura sempre delicata e senza rumore.

#### GUIDE TELESCOPICHE

Le guide su cui scorrono teglie e griglie favoriscono una migliore distribuzione degli spazi e rendono più agevole l'estrazione delle pietanze.

#### TRIPLO VETRO

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

#### 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.

## 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

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

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

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

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

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

|                    |                                                                                |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Dotazioni standard | 1 teglia e 1 leccarda con smaltatura EasyClean XXL - 1 griglia in acciaio inox |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------|

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

|       |                     |
|-------|---------------------|
| Guide | 1 Guida Telescopica |
|-------|---------------------|

|                    |         |
|--------------------|---------|
| 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 | 70Lt |
|--------|------|

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

|                         |                                                                                                                                     |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ventola + cottura sotto | Programma con consumo energetico contenuto, ideale per riscaldare e per alimenti che necessitano di cottura delicata e progressiva. |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

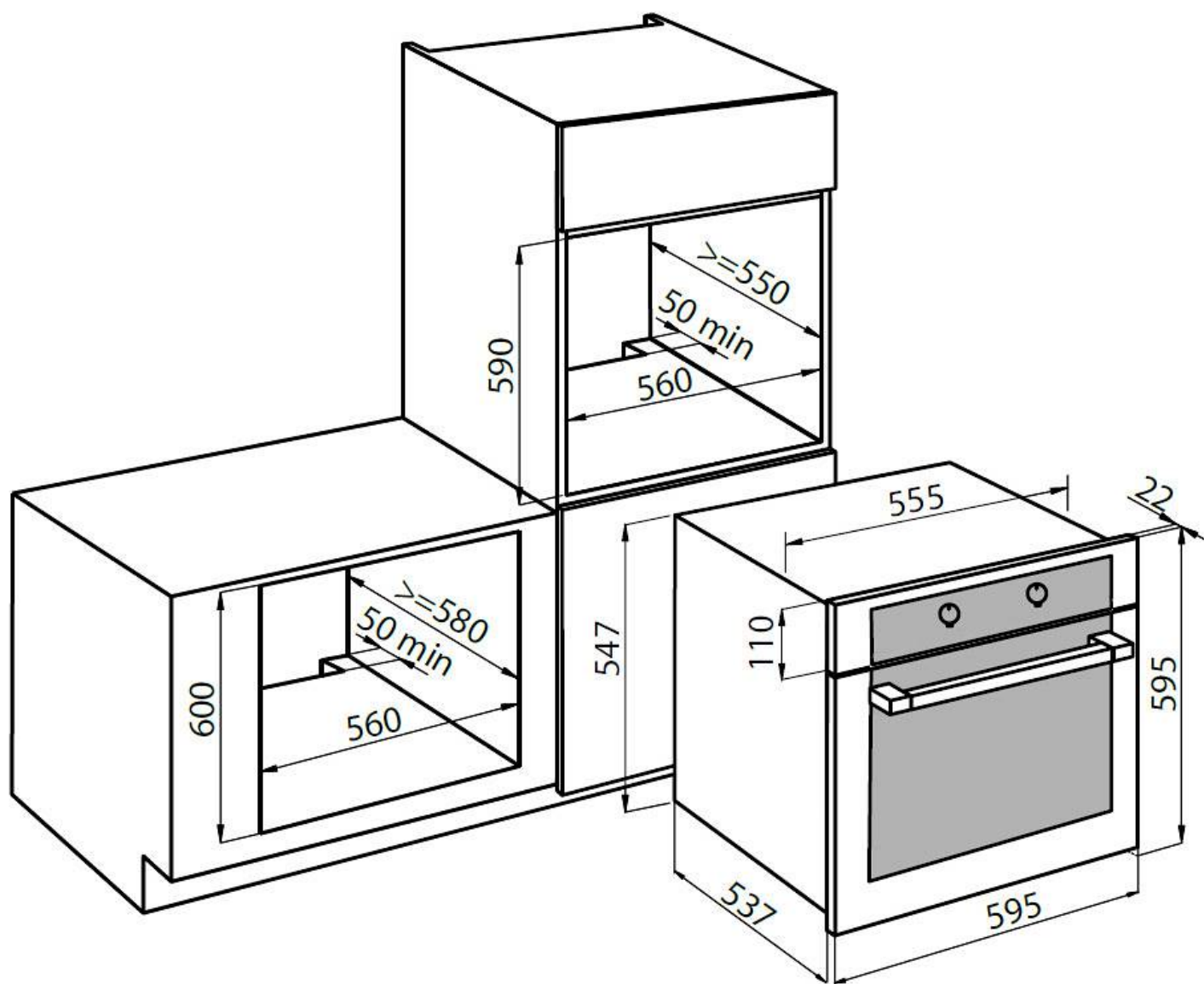
|               |                                   |
|---------------|-----------------------------------|
| Cottura Sotto | Adatta per riscaldare le vivande. |
|---------------|-----------------------------------|

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

|                       |                                                                          |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Grill + Cottura sotto | Per portare a termine la cottura statica e contemporaneamente gratinare. |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------|

|                 |                                                                                                                                      |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grill Ventilato | L'azione della ventola combinata a quella del grill permette una cottura veloce e profonda necessaria per alimenti di grosso volume. |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## DATI TECNICI



## GALLERIA FOTOGRAFICA



## ABBINAMENTI CONSIGLIATI



### **Cassetto Scaldapiatti**

7104 000