

Forno KE

Forni e coordinati

Codice: 7142 045



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	3 Guide telescopiche ad estrazione totale
-------	---

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

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

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

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

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 + 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.
-----------------------------------	--

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

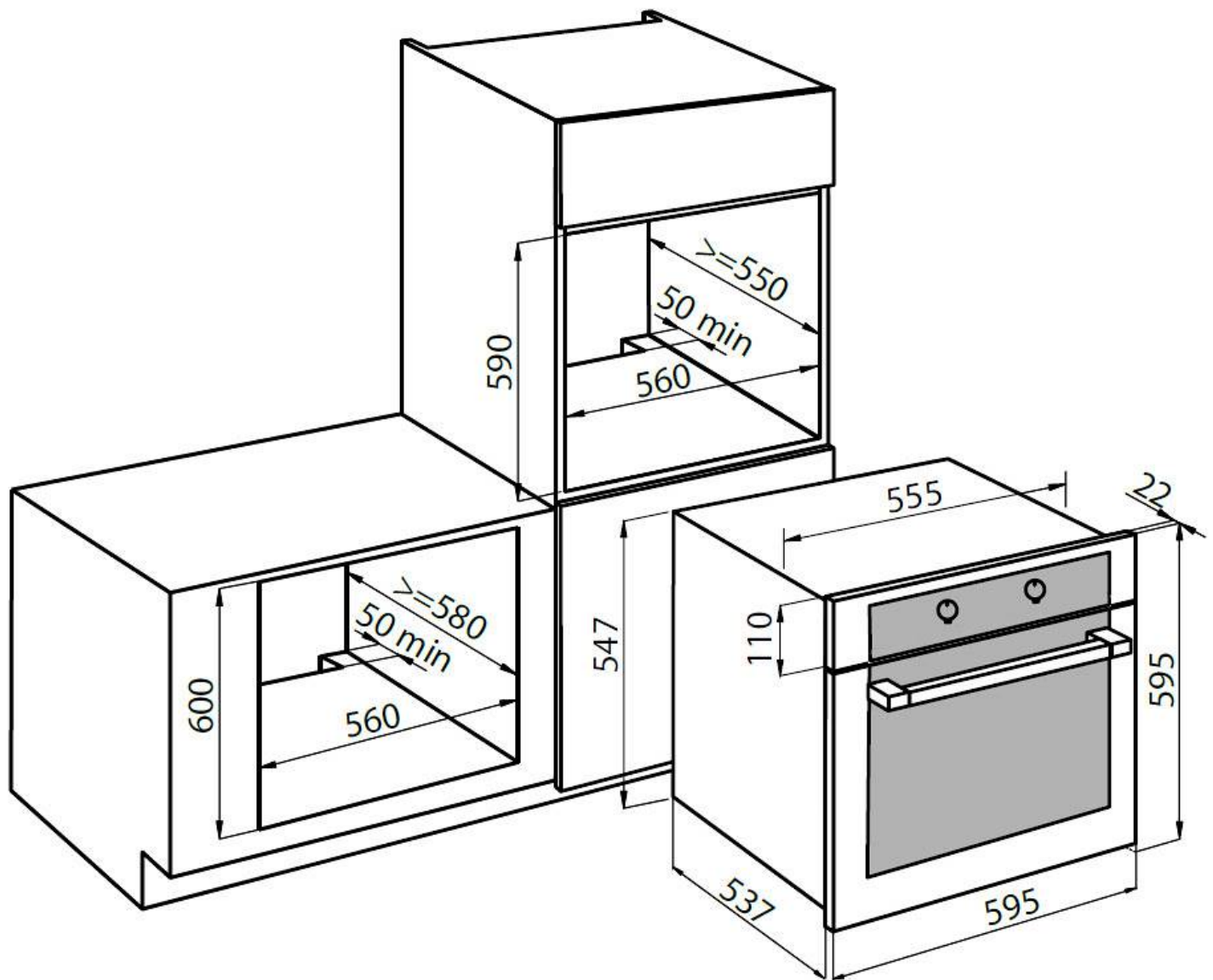
Ventola + cottura sotto	Programma con consumo energetico contenuto, ideale per riscaldare e per alimenti che necessitano di cottura delicata e progressiva.
-------------------------	---

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

Scongelamento

Consente di scongelare in un terzo del tempo i cibi attraverso la distribuzione uniforme dell'aria a temperatura ambiente.

DATI TECNICI



GALLERIA FOTOGRAFICA



ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Cassetto Scaldapiatti

7104 000