

Forno Micro-combi 46

Forni e coordinati

Codice: 5104 020



CARATTERISTICHE

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.

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.

SELF COOKING

Un sistema di programmazione intuitivo ed evoluto che permette di richiamare un ampio set di ricette preimpostate e di memorizzarne di esclusive.

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

Colorazione

Black Mirror

Materiale Vetro

Alimentazione 220-240V - 50Hz

Dimensioni 60x46 cm

Finitura muffola Smaltatura Easy Clean

Numero vetri porta 2 vetri

Potenze microonde 1000W (6 livelli di potenza) + Grill 1500 W

Programmazione Programmazione elettronica intuitiva

Raffreddamento Ventilazione Tangenziale

Sicurezza Blocco Display

Spina Shuko

Tipo di forno Combinato microonde

Tipo comandi Touch Control

Volume 32Lt

IN DOTAZIONE

1 x Piatto girevole integrato
9401 527
1 x Grille inox 9401 175
1 x Teglia Pyrex 9401 544

PROGRAMMI COTTURA

Cottura a Microonde	Ideale per cuocere o riscaldare verdure, riso, pesce, carne e liquidi in modo rapido. Possono essere impostate differenti potenze di funzionamento.
Cottura Ventilata	La combinazione tra ventilazione e resistenza circolare permette di cucinare assieme diversi tipi di pietanze senza mescolare odori e sapori.
Doppio Grill + Ventola	Per le fasi finali della cottura di alimenti come arrosti e pollame, per donare la giusta doratura alle superfici delle pietanze.
Grill	Per gratinare velocemente la superficie delle vivande.
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.

GALLERIA FOTOGRAFICA



IN DOTAZIONE



Piatto girevole integrato



Grille inox



Teglia Pyrex