

Forno KS 7122 051

Forni e coordinati

Codice: 7122 051



CARATTERISTICHE

-
- CAPIENZA XL** La camera di cottura ha un volume oltre i 60 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.
-
- 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.
-
- GUIDE TELESCOPICHE** Le guide su cui scorrono teglie e griglie favoriscono una migliore distribuzione degli spazi e rendono più agevole l'estrazione delle pietanze.
-
- 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.
-
- VETRI REMOVIBILI** I vetri della porta del forno possono essere rimossi per una completa pulizia.
-

DETTAGLI

Alimentazione 220-240V 50-60Hz

Classe energetica A

Dimensioni 60x60 cm

Finitura muffola Smaltatura Easy Clean

Guide 1 Guida Telescopica

Materiale/Finitura Vetro - acciaio inox spazzolato anti-touch

Numero vetri porta 2 vetri

Programmazione Timer di fine cottura

Raffreddamento Ventilazione Tangenziale

Sicurezza Protezione resistenza Grill

Tipo di forno Forno multifunzione

Tipo comandi Manopole a scomparsa Push-Push

Volume 63Lt

PROGRAMMI COTTURA

Cottura + ventola + Grill

Per portare a termine la cottura dando la giusta croccantezza alle preparazioni.

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.

Scongelamento

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

DATI TECNICI

