

Forno KE 7142 043

Forni e coordinati

Codice: 7142 043



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.
-
- 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.
-
- TERMOSONDA** Questa impareggiabile dotazione professionale permette un controllo perfetto delle cotture, misurando in tempo reale la temperatura al cuore della pietanza in cottura.
-
- 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.
-

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 2 Guide telescopiche

Materiale/Finitura Vetro - acciaio inox spazzolato anti-touch

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 63Lt

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 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.

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

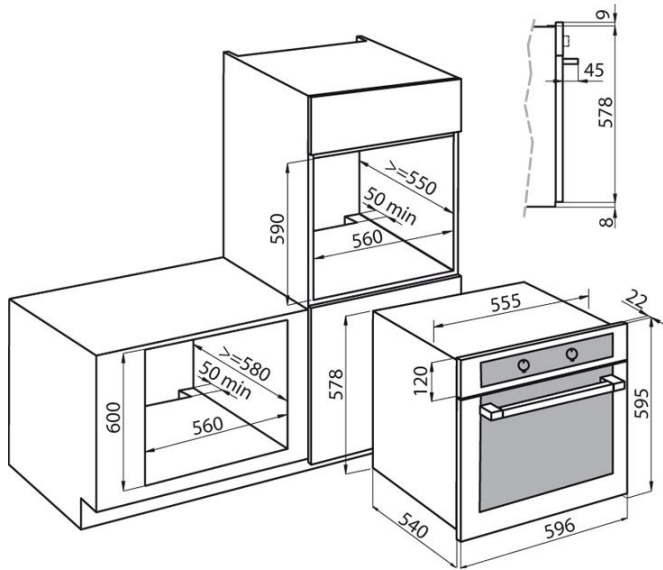
Energy saving Programma con consumo energetico contenuto, ideale per riscaldare e per alimenti che necessitano di cottura delicata e progressiva.

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

Grill centrale Ideale per tostare o gratinare piccole porzioni.

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

