

## Forno KE 7146 022

Forni e coordinati

Codice: 7146 022



### CARATTERISTICHE

#### SELF COOKING

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

#### 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.

#### 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.

#### 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 230V - 50Hz

---

Dimensioni 60x46 cm

---

Dotazioni standard 2 griglie in acciaio inox (grill alto e basso) • 1 teglia rotonda smaltata

---

Numero vetri porta 3 vetri

---

Potenze microonde 900 W + Grill 1750 W

---

Programmazione Timer di fine cottura

---

Raffreddamento Ventilazione Tangenziale

---

Sicurezza Blocco porta

---

Temperatura max 230° C

---

Tipo di forno Combinato microonde

---

Tipo comandi Touch Control + Manopole

---

Volume 34Lt

---

## 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.

---

## Grill Ventilato

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

---

## Grill

Per gratinare velocemente la superficie delle vivande.

---

## Ventola + cottura sotto

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

---

## Cottura ventilata + Microonde

Il calore e movimento dell'aria generato dalla ventola garantiscono una migliore omogeneità delle cotture micro.

---

## Microonde + Grill ventilato

---

## Microonde + Grill

Metodo di cottura combinato perfetto per lasagne, patate, arrosto e sfornati.

---

## Cottura inferiore ventilata + Microonde

---

## Scongelamento

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

---

## DATI TECNICI

