

Horno Micro-combi 46

Hornos y coordinados

Código: 5104 020



CARACTERÍSTICAS

COCCIÓN SEGURA

Todas las placas Foster disponen de válvulas de seguridad que, en el caso de extinción accidental de la llama, interrumpen el suministro de gas en tiempos muy rápidos.

CRISTAL STOP-SOL

El tratamiento de oscurecimiento y reflectante del cristal exterior da al horno una estética elegante y moderna. El horno permanece oscurecido cuando no funciona, y perfectamente visible cuando está encendido.

DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

Es posible descongelar no sólo programando el tiempo sino también, alternativamente, el tipo y el peso de los alimentos.

INTERIOR DE LA PUERTA FULL GLASS

El interior de la puerta es una única superficie lisa de cristal, muy cómoda para las operaciones de limpieza.

SELF COOKING

Un sistema de programación intuitivo y avanzado que permite recuperar un gran conjunto de recetas preprogramadas y memorizar otras exclusivas.

VENTILACIÓN TANGENCIAL

La ventilación especial crea un flujo de aire entre la mufla y el telar reduciendo la temperatura de las superficies exteriores. De esta forma, el horno no somete los muebles a elevados cambios de temperatura.

DETALLES

Colorante Black Mirror

Material Cristal

Alimentación 220-240V - 50Hz

Dimensiones 60x46 cm

Acabado de la mufla Esmaltado Easy Clean

Número cristales puerta 2 cristales

Potencia microondas 1000W (6 niveles de potencia) + Grill 1500 W

Programación Programación electrónica intuitiva

Enfriamiento Ventilación Tangencial

Seguridad Bloqueo Display

Enchufe eléctrico Schuko

Tipo de horno Microondas combinado

Tipo de mandos Touch control

Volumen 32Lt

EN DOTACIÓN

1 x Plato giratorio integrado
9401 527
1 x Rejilla de acero inoxidable
9401 175
1 x Bandeja Pyrex 9401 544

PROGRAMAS DE COCCIÓN

Cocción en Microondas	Ideal para cocinar o calentar verduras, arroz, pescado, carne y líquidos rápidamente. Se pueden configurar diferentes potencias de funcionamiento.
Cocción Ventilada	La combinación entre ventilación y resistencia circular permite cocinar diferentes tipos de alimentos sin mezclar olores y sabores.
Doble Grill + Ventilador	Para las fases finales de la cocción de alimentos, tales como asados y aves, para dar la doradura perfecta a las superficies de los alimentos.
Grill	Para gratinar rápidamente la superficie de los alimentos.
Microondas + Grill	Método de cocción combinado, perfecto para lasaña, patatas, asado y flanes.
Microondas + Ventilador	El movimiento del aire generado por el ventilador asegura una mejor homogeneidad de las cocciones micro.

GALERÍA



EL PAQUETE INCLUYE



Plato giratorio integrado



Rejilla en acero inoxidable



Bandeja Pyrex