

## Four Micro-combi 46

Fours et produits coordonnés

Code: 5104 020



### CARACTÉRISTIQUES

#### CUISSON SÛRE

Toutes les tables de cuisson Foster sont équipées de soupapes de sécurité qui, en cas d'extinction accidentelle de la flamme, interrompent très rapidement l'alimentation en gaz.

#### DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE

Il est possible de décongeler non seulement en fixant l'heure, mais aussi le type et le poids des aliments.

#### PORTE INTÉRIEURE ENTIÈREMENT VITRÉE

L'intérieur de la porte est constitué d'une seule surface vitrée lisse, extrêmement pratique pour les opérations de nettoyage.

#### SELF COOKING

Un système de programmation intuitif et avancé qui permet de rappeler un large ensemble de recettes prédéfinies et de stocker des recettes exclusives.

#### VENTILATION TANGENTIELLE

La ventilation spéciale crée un flux d'air entre le moufle et le cadre, ce qui réduit la température des surfaces extérieures. Le four ne soumet pas les éléments à des changements de température élevés.

#### VERRE STOP-SOL

Le traitement d'assombrissement et de réflexion du cristal extérieur donne au four un aspect élégant et moderne. Le four reste sombre lorsqu'il n'est pas en service, parfaitement visible lorsqu'il est allumé.

### DÉTAILS

Coloration Black Mirror

---

Matériau Verre

---

Alimentation 220-240V - 50Hz

---

Dimensions 60x46 cm

---

Finition manette Vitrage facile à nettoyer

---

Nombre des glaces porte 2 verres

---

Puissance microonde 1000W (6 niveaux de puissance) + Grill 1500 W

---

Programmation Programmation électronique intuitive

---

Refroidissement Ventilation tangentielle

---

Sécurité Verrouillage de l'affichage

---

Prise électrique Shuko

---

Type de four Micro-ondes combinées

---

Type de commandes Touch Control

---

Volume 32Lt

---

**INCLU**

1 x plat haut perforé en acier  
inoxydable 9401 555  
1 x plat bas en acier inoxydable  
9401 554

---

## PROGRAMMES CUISSON

Cuisson au micro-ondes	Idéal pour cuire ou réchauffer rapidement les légumes, le riz, le poisson, la viande et les liquides. Différents pouvoirs d'exploitation peuvent être fixés.
Cuisson ventilée	La combinaison de la ventilation et de la résistance circulaire permet de cuire ensemble différents types d'aliments sans mélanger les odeurs et les saveurs.
Double grill + ventilateur	Pour les dernières étapes de la cuisson des aliments tels que les rôtis et la volaille, pour donner le bon brunissement aux surfaces des aliments.
Grill	Pour râper rapidement la surface des aliments.
Micro-ondes + Grill	Méthode de cuisson combinée parfaite pour les lasagnes, les pommes de terre, le rôti et les flans.
Micro-ondes + Ventilateur	Le mouvement de l'air généré par le ventilateur assure une meilleure homogénéité de la micro-cuisson.

---

## GALERIE



## FOURNI



Plan tournant intégré



Grille en acier inoxydable



Plat en pyrex