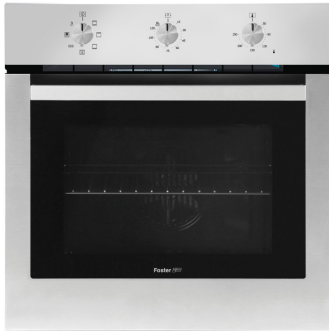


Four Urban 7102 062

Fours et produits coordonnés

Code: 7102 062



CARACTÉRISTIQUES

Classe énértique A

Une gamme totalement en Classe A ++, A + et A. Un résultat important qui prouve la haute qualité, visant à optimiser les performances et les économies.

CAPACITÉ XL

La chambre de cuisson a un volume de plus de 70 litres, ce qui est supérieur à celui des fours standard.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Cette fonction active les éléments chauffants et un flux d'air chaud permettant d'atteindre rapidement 200°C.

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.

VERNIS FACILE À NETTOYER

L'émaillage spécial rend les surfaces internes du four et des accessoires parfaitement anti-adhésives. La dureté et la porosité minimale facilitent les opérations de nettoyage.

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.

FINITION ANTI-TOUCH

Les parties en acier de la porte, grâce à la protection spéciale, sont parfaitement lisses et protégées des marques gênantes, tout en conservant l'élégance de la finition satinée.

DÉTAILS

Matériau Acier inoxydable + verre

Textures Satiné ANTI-TOUCH

Alimentation 220-240V 50-60Hz

Classe énergétique A

Dimensions 60x60 cm

Équipement standard 1 plateau avec émail EasyClean - 1 grille en acier inoxydable

Finition manette Vitrage facile à nettoyer

Nombre des glaces porte 2 verres

Programmation Minuterie de fin de cuisson

Refroidissement Ventilation tangentielle

Sécurité Protection contre la résistance des grilles

Type de four Four multifonctions

Type de commandes Manettes rétractables Push-Push

Volume 70Lt

PROGRAMMES CUISSON

Cuisson en bas	Il convient pour chauffer les aliments.
Double grill	La chaleur est produite uniquement par le gril supérieur : idéal pour griller, râper et dorer les aliments, convient pour la viande, le poisson et les pâtes.
Grill + Cuisson en bas	Pour compléter la cuisson statique et en même temps gratiner.
Grill ventilé	L'action du ventilateur combinée à celle du gril permet une cuisson rapide et profonde nécessaire pour les aliments de grand volume.
Préchauffage rapide	Cette fonction active les éléments chauffants et un flux d'air chaud permettant d'atteindre rapidement 200°C.
Cuisine ventilée ECO	Programme à faible consommation d'énergie, idéal pour le chauffage et pour les aliments qui doivent être cuits doucement et progressivement.
Décongélation	Il permet aux aliments de décongeler dans un tiers du temps grâce à la distribution uniforme de l'air à température ambiante.

DESSINS TECHNIQUES

