

Four FL Gun Metal



Fours et produits coordonnés

Code: 7107 646



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.

GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES

Les glissières sur lesquels glissent les plats et les grilles favorisent une meilleure répartition de l'espace et facilitent l'extraction des aliments.

VERRE TRIPLE

La porte du four présente trois verres. Cela garantit des températures extérieures basses et une moindre perte de chaleur.

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.

PORTE INTÉRIEURE ENTIÈREMENT VITRÉE

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

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.

GUN METAL

La finition Gun Metal est obtenue en traitant l'acier par un procédé physique appelé PVD (Physical Vacuum Deposition) qui dépose des particules de métaux nobles sur la surface. Il en résulte un effet esthétique unique et raffiné et une amélioration des propriétés mécaniques de l'acier qui est plus résistant aux chocs et aux rayures.

DÉTAILS

Type de four Four multifonctions

Classe énergétique A

Matériau Acier inoxydable + verre

Finition PVD

Coloration Gun Metal

Coloration Black Mirror

Textures Satiné ANTI-TOUCH

Finition manette Vitrage facile à nettoyer

Alimentation 220-240 V 50/60 Hz

Dimensions 90 x 48 cm

Volume 91 Lt

Nombre des glaces porte 3 verres

Type de commandes	Manettes rétractables Push-Push
Glissières	2 Glissières télescopiques
Grill	Maxi Grill pliable avec protection de sécurité
Éclairage	Lumière halogène à double décalage
Programmation	Programmation électronique du début et de la fin de la cuisson
Refroidissement	Ventilation tangentielle
Sécurité	Protection contre la résistance des grilles

PROGRAMMES CUISSON

Cuisson en bas	Il convient pour chauffer les aliments.
Cuisine traditionnelle	Fonction idéale pour toutes les recettes traditionnelles, pour le pain, les gâteaux et les rôtis.
Cuisine intensive	Les éléments chauffants supérieur et inférieur ainsi que le ventilateur assurent une cuisson rapide et uniforme. Idéal pour les pizzas, le pain, les rôtis, les lasagnes et les tartes salées.
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.
Grill central	Idéal pour griller ou gratiner de petites portions.
Double grill	La chaleur est produite uniquement par le grill 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.

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.

Cuisson en bas + Ventilateur

Décongélation

Il permet aux aliments de décongeler dans un tiers du temps grâce à la distribution uniforme de l'air à température ambiante.
