

Four KE 7141 043



Fours et produits coordonés

Code: 7141 043



CARACTÉRISTIQUES

Classe énertique 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.

PORTE À FERMETURE EN DOUCEUR

Les charnières de la porte ralentissent automatiquement à la fin du mouvement pour une fermeture toujours douce et silencieuse.

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.

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.

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

Matériaux Acier inoxydable + verre

Textures Satiné ANTI-TOUCH

Alimentation 220-240V 50-60Hz

Classe énergétique A

Dimensions 60x60 cm

Équipement standard 1 plaque à pâtisserie et 1 lèchefrite émaillée EasyClean XXL - 1 grille en acier inoxydable

Finition manette Vitrage facile à nettoyer

Glissières 1 Glissière télescopique

Nombre des glaces porte 3 verres

Programmation Programmation électronique du début et de la fin de la cuisson

Refroidissement Ventilation tangentielle

Sécurité

Protection contre la résistance des grilles

Type de four

Four multifonctions

Type de commandes

Manettes

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 dorner 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.

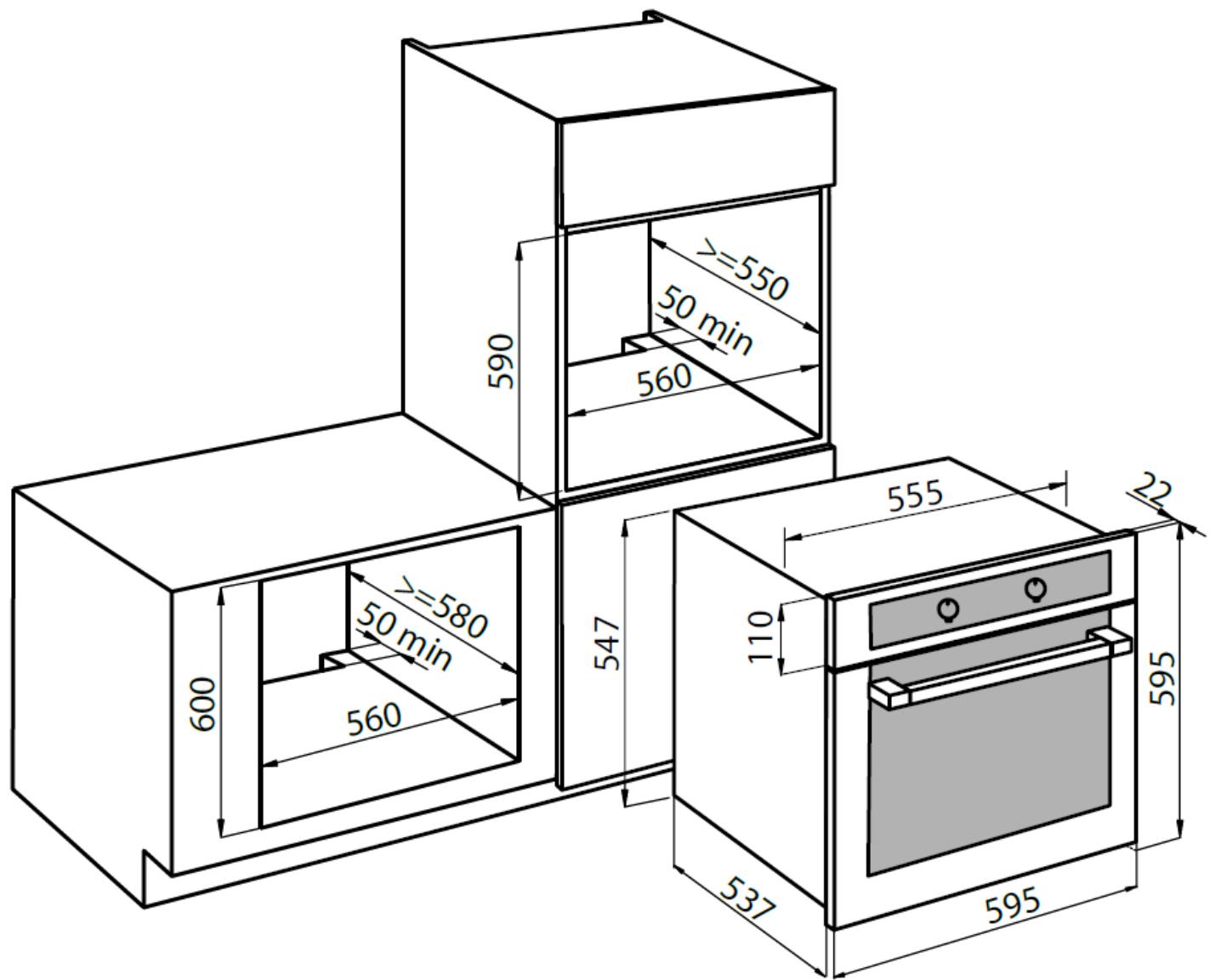
Cuisine ventilée ECO

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



GALERIE

