

Forno FL

Forni e coordinati

Codice: 7107 640



CARATTERISTICHE

Classe Energetica A

Una gamma totalmente in Classe A++, A+ e A. Un risultato importante che comprova l'elevata qualità, mirata ad ottimizzare prestazioni e risparmio.

GUIDE TELESCOPICHE

Le guide su cui scorrono teglie e griglie favoriscono una migliore distribuzione degli spazi e rendono più agevole l'estrazione delle pietanze.

TRIPLO VETRO

La porta del forno è dotata di tre vetri. Questo garantisce basse temperature sul lato esterno e minore dispersione termica.

CRISTALLO STOP-SOL

Il trattamento oscurante e riflettente del cristallo esterno dona al forno un'estetica elegante e moderna. Il forno rimane oscurato quando non in funzione, perfettamente visibile quando è acceso.

INTERNO PORTA FULL GLASS

L'interno della porta è un'unica superficie di cristallo liscia, estremamente comoda per le operazioni di pulizia.

SMALTO EASY CLEAN

La speciale smaltatura rende le superfici interne del forno e gli accessori perfettamente antiaderenti. La durezza e la minima porosità agevolano le operazioni di pulizia.

VENTILAZIONE TANGENZIALE

La speciale ventilazione crea un flusso d'aria tra muffola e telaio riducendo la temperatura delle superfici esterne. Il forno così non sottopone i mobili ad elevati sbalzi termici.

DETTAGLI

Tipo di forno	Forno multifunzione
Classe energetica	A
Materiale	Acciaio inox + vetro
Colorazione	Black Mirror
Texture	Satinato ANTI-TOUCH
Finitura muffola	Smaltatura Easy Clean
Alimentazione	220-240 V 50/60 Hz
Dimensioni	90 x 48 cm
Volume	91 Lt
Numero vetri porta	3 vetri
Tipo comandi	Manopole a scomparsa Push-Push
Guide	2 Guide telescopiche
Grill	Maxi Grill abbattibile con protezione di sicurezza
Illuminazione	Doppia luce alogena disassata
Programmazione	Programmazione elettronica di inizio-fine cottura

Raffreddamento

Ventilazione Tangenziale

Sicurezza

Protezione resistenza Grill

PROGRAMMI COTTURA

Cottura Sotto

Adatta per riscaldare le vivande.

Cottura tradizionale

Funzione ideale per tutte le ricette tradizionali, per pane, torte e arrosti.

Cottura Intensiva

La resistenza superiore e inferiore insieme alla ventola garantiscono una cottura rapida e uniforme. Ideale per pizza, pane, arrosti, lasagne e torte salate.

Cottura Ventilata

La combinazione tra ventilazione e resistenza circolare permette di cucinare assieme diversi tipi di pietanze senza mescolare odori e sapori.

Grill centrale

Ideale per tostare o gratinare piccole porzioni.

Doppio Grill

Il calore viene prodotto solo dal grill superiore: ideale per tostare, gratinare e dorare alimenti, adatto per carne, pesce e pasta.

Grill + Cottura sotto

Per portare a termine la cottura statica e contemporaneamente gratinare.

Doppio Grill + Ventola

Per le fasi finali della cottura di alimenti come arrosti e pollame, per donare la giusta doratura alle superfici delle pietanze.

Cottura Sotto + Ventola

Scongelamento

Consente di scongelare in un terzo del tempo i cibi attraverso la distribuzione uniforme dell'aria a temperatura ambiente.

DATI TECNICI

