

Forno FL Gun Metal



Forni e coordinati

Codice: 7107 646



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.

GUN METAL

La finitura Gun Metal si ottiene trattando l'acciaio con un processo fisico chiamato PVD (Physical Vacuum Deposition) che deposita particelle di metalli nobili sulla superficie. Ne risulta un effetto estetico unico e raffinato, e un miglioramento delle proprietà meccaniche dell'acciaio che risulta più resistente a urti e graffi.

DETTAGLI

Tipo di forno Forno multifunzione

Classe energetica A

Materiale Acciaio inox + vetro

Finitura PVD

Colorazione Gun Metal

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

