

CP60IX

Plan de cuisson, 60 cm, inox, multifonction,
pyrolyse, chaleur tournante, porte froide, induction
Classe énergétique A

EAN13: 8017709141752

Plan de cuisson à induction :

4 foyers inducteurs dont:

Arrière gauche: 1,85 kW

Booster 2,50 kW Ø 180 mm

Avant gauche: 1,40 kW

Booster 1,80 kW Ø 145 mm

Arrière droit: 2,30 kW

Booster 3,20 kW Ø 210 mm

Avant droit: 1,40 kW

Booster 1,80 kW Ø 145 mm

Verre céramique noir Suprema

4 témoins de chaleur résiduelle

Four électrique multifonction, pyrolyse:

10 fonctions

Programmateur électronique

2 Voyants lumineux: thermostat et pyrolyse/
verrouillage de porte

Sélecteur températures 50 à 260°

Sélecteur éclairage et fonctions

Gril fort, tournebroche

Volume 54 litres

Eclairage intérieur

Chaleur tournante

Nettoyage pyrolyse

Porte froide

Ventilation forcée de refroidissement

Coffre de rangement abattant

4 pieds réglables en hauteur

Puissance gril fort: 1,80 kW




Four principal

Résistances voûte + sole (cuisson traditionnelle):

La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.


Résistances grill large (gril fort):

En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.


Résistances sole (cuisson finale):

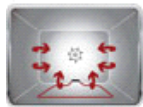
La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température de base plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour tartes sucrées ou salées et pizza.


Turbine + Résistances voûte + sole chaleur brassée:

Le fonctionnement de la turbine unie à la cuisson traditionnelle assurent des cuissons homogènes même pour des recettes compliquées. Idéale pour biscuits et tartes cuits en même temps sur plusieurs niveaux.


Turbine + Résistances grill large (gril fort ventilé):

L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril pour des grillades optimales même pour des viandes de grosse épaisseur.


Turbine + Résistances sole (cuisson délicate):

Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour stériliser ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur supplémentaire modérée. Idéale pour tout type d'aliment.


Turbine + Résistances circulaire (cuisson chaleur tournante):

Pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes et des gâteaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.


Turbine + Résistances circulaire + voûte + sole (cuisson turboventilée):

Cuisson ventilée + cuisson traditionnelle pour cuisiner très rapidement des aliments différents sur plusieurs niveaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts. Idéale pour les aliments demandant une cuisson forte.


P
Pyrolyse:

En choisissant cette fonction, le four atteint une température de 500°C, détruisant toutes les particules de graisse qui se forment sur les parois internes.

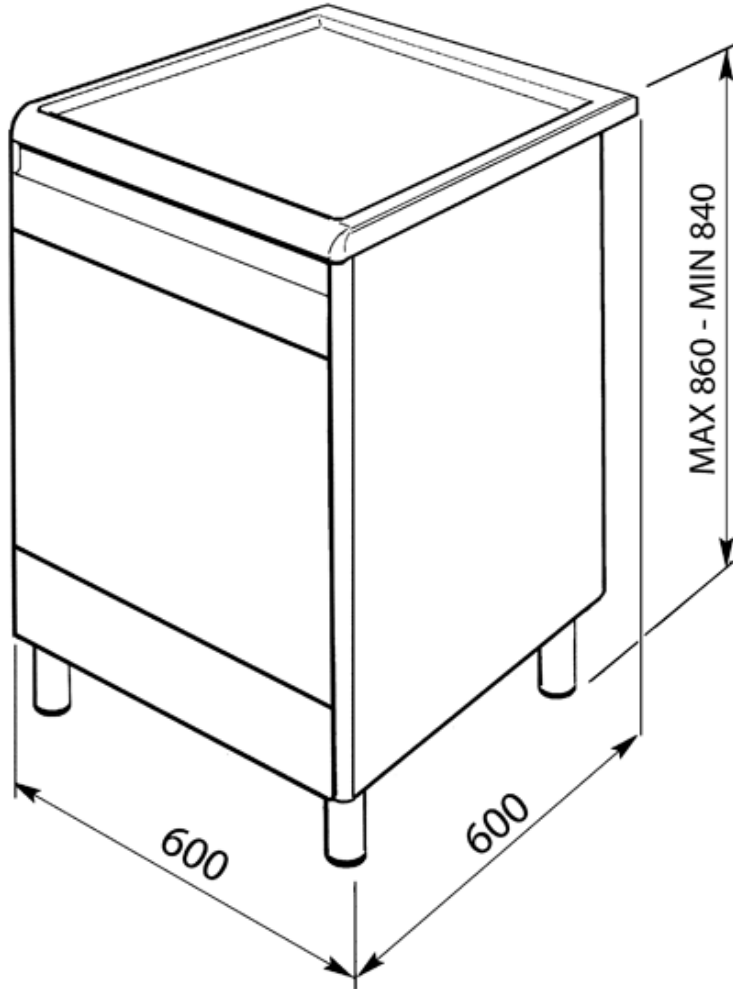

Gril moyen avec tournebroche:

Gril moyen avec tournebroche.



CP60IX

type de plan: Gaz
type de four: Pyrolyse
60 cm
inox
classe énergétique A



SMEG France
9, Rue Linus Carl Pauling
CS 80548
76824 MONT SAINT AIGNAN Cedex
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77