

## CP60X

Cuisinière multifonction, 60 cm, inox,  
pyrolyse, porte froide turbochaleur  
Classe énergétique B

EAN13: 8017709101039

**Plan de cuisson gaz:**

4 brûleurs dont:

Arrière gauche: 1,75 kW

**Avant gauche: ultra-rapide 3,50 kW**

Arrière droit: 1,75 kW

Avant droit: 1,00 kW

Puissance nominale gaz: 8 kW

**Grilles affleurantes en fonte**

Chapeaux de brûleurs émaillés fonte

Allumage électronique intégré aux manettes

Brûleurs démontables réglés au gaz naturel

Injecteurs gaz butane/propane fournis

Accès aisé pour changement injecteurs

Cuvette antidébordement

**Four électrique multifonction, pyrolyse:**

10 fonctions

Programmateur électronique

2 Voyants lumineux: thermostat et pyrolyse/  
verrouillage de porte

Sélecteur températures 50 à 260°C

Sélecteur éclairage et fonctions

**Gril fort, tournebroche**

Volume 54 litres

**Eclairage intérieur**

Chaleur tournante

Nettoyage pyrolyse

Porte ventilée démontable

Ventilation forcée de refroidissement

Portillon fixe, 4 pieds  
réglables en hauteur

Puissance gril fort: 1,80 kW

Consommation d'énergie en convection



forcée: 0,76 kW/h

Consommation d'énergie en convection  
naturelle: 0,79 kW/h

Puissance nominale électrique: 2,80 kW

**Accessoires:**

1 lèchefrite, 1 grille pose plats,

## Fonctions

---



## Options

---

- **KIT60PX** - Crédence murale inox
- **WOKGHU** - Support WOK en fonte
- **PARMA** - Grille viande en fonte


**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.


**Gril fort avec tournebroche:**

Gril fort avec tournebroche.


**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 grill 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.


**Pyrolyse:**

**P** 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.

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

