

SCB60MX8 Nouveau

classici

Cuisinière 60 cm, plan de cuisson gaz, four électrique multifonction
Classe énergétique A

EAN13: 8017709148997

Plan de cuisson gaz:

4 brûleurs dont:

Arrière gauche: 1,75 kW

Avant gauche: 3,50 kW

Arrière droit: 1,75 kW

Avant droit: 1,00 kW

Puissance nominale gaz: 7,95 kW

- Grilles et chapeaux de brûleurs émaillés
- Sécurité gaz par thermocouples rapides
- Allumage électronique intégré aux manettes
- Injecteurs gaz butane/propane en dotation
- Cuvette profonde anti-débordement
- Couvercle verre avec butées

Four électrique multifonctions, email Easy to Clean:

- 6 fonctions (5 cuisson + 1 Vapor Clean)
- Programmateur électronique fin de cuisson
- Température de 50 à 260° C
- Volume 60 litres
- Porte démontable double vitre
- Porte intérieur 2 vitres démontables thermo réfléchives

Puissance gril: 1,70 kW

Consommation d'énergie en convection forcée: 0,75 kWh

Consommation d'énergie en convection naturelle: 0,77 kWh

Puissance nominale électrique: 3,00 kW

Ventilation forcée de refroidissement

4 pieds réglables chromés

Accessoires:

1 lèchefrite profondeur 40 mm

1 grille pose plat



Downl

FONCTIONS



andenborre.be



Four à gauche



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.



Résistance gril 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.



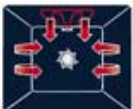
Résistance sole (cuisson finale):

La chaleur provenant seulement 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.



Vapor Clean:

La fonction assistée Vapor Clean simplifie le nettoyage du four grâce à une petite quantité d'eau versée dans la cavité du four prévue à cet effet.



Turbine + résistance gril large (gril fort ventile):

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 + résistance 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. De plus, en cuisson à une température inférieure à 200°C, on limite les éclaboussures de graisse et donc un nettoyage plus rapide de l'enceinte du four.



Turbine + résistance 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.



Download

SCB60MX8

classici

pose-libre

60 cm

inox

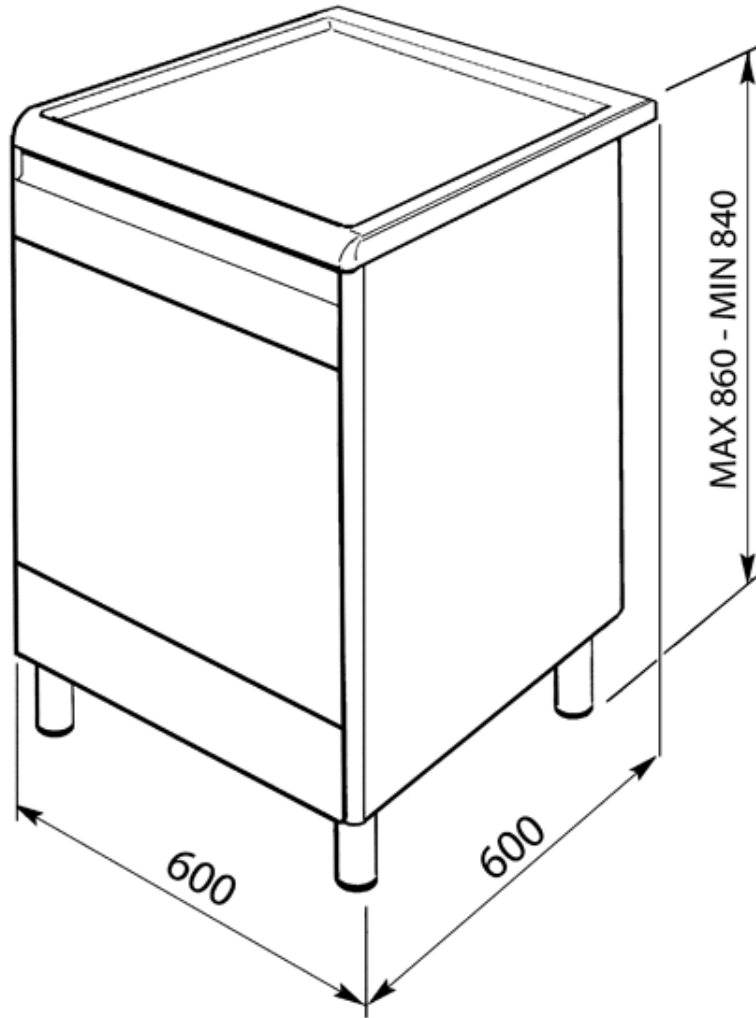
type de table de cuisson: gaz

type de four: électrique multifonctions

classe énergétique A



re.be



SMEG Belgium NV
Schoonmansveld 12
2870 Puurs
Tel.: +32 03 860 96 96
Fax : +32 03 886 06 66