

TR93BL Nouveau

Victoria

Centre de cuisson Victoria, 90 x 60 cm, 2 fours + compartiment grill, table de cuisson gaz 6 brûleurs, noir brillant

EAN13: 8017709182458

Table de cuisson gaz, 6 brûleurs dont:

Avant gauche: 4,20 kW

Arrière gauche: 1,80 kW

Avant central: 1,00 kW

Arrière central: 1,80 kW

Avant droit: 1,80 kW

Arrière droit: 2,90 kW

Puissance nominale gaz: 13,50 kW

Grilles affleurantes en fonte

Chapeaux de brûleurs émaillés fonte

Allumage électronique intégré aux manettes

Thermocouples de sécurité

Réglé au gaz naturel, injecteurs butane/propane en dotation

Accessoire: 1 grille WOK en fonte

Four en bas à gauche, électrique, multifonction, Vapor Clean:

- 8 fonctions
- Volume 63 litres, 4 niveaux de cuisson
- Programmateur électronique début et fin de cuisson avec signal sonore
- Température de 50° à 250° C
- Email Ever Clean
- Voûte mobile
- Porte démontable triple vitre
- Porte intérieur tout verre, démontable
- Eclairage 1 lampe
- Ventilation forcée de refroidissement
- Porte avec ouverture latérale

Accessoires: Rails télescopiques 1 niveau (sortie partielle), 1 lèchefrite profondeur 40 mm, 1 grille



FONCTIONS



Four à gauche



Four à droite



Versions

- **TR93P** - Cuisinière Victoria 90 cm, crème

Downloaded from www.vandenborre.be



Downloaded from www.vandenborre.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.


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 aliments d'un grand volume qui demandent une cuisson forte.


Turbine + résistance gril 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 + 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.


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.

Four à droite

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.



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 .

