



TR4110P1 Smeg

Fabricant: Smeg
Modèle: TR4110P1

€4.299,00



DÉSCRIPTION

Résistances voûte + sole

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

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

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

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30
MER	10h vers 18h30
JEU	10h vers 18h30

VEN	10h vers 18h30
SAM	10h vers 18h
DIM	FERMÉ

et pizza.

Turbine + Résistance grill large

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 + résistance circulaire

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.

CARACTÉRISTIQUES

Accessoires

Tiroir de rangement
Tournebroche



Caractéristiques du cuiseur

Nombre de zones 7

Caractéristiques du four

Carburant four 1	Electrique
Carburant four 2	Electrique
Mode de chauffage four 2	Multifonction électrique
Nombre de fonctions	7
nombre de fours	3

Caractéristiques physiques

Couleur	Blanc
Couleur secondaire	Crème
Hauteur	90 cm
Largeur	110 cm
Profondeur	60 cm
Puissance de raccordement	8400 W

Consommation d'énergie

Classe énergétique	A
Classe énergétique four 1	A
Classe énergétique	A

Général

Capacité du four	61 Litres
Contenu du deuxième espace du four	61 Litres

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30
MER	10h vers 18h30
JEU	10h vers 18h30

VEN	10h vers 18h30
SAM	10h vers 18h
DIM	FERMÉ

four 2
 Consommation 0,77 kWh
 électrique par air
 chaud
 Consommation 0,95 kWh
 électrique par
 cyclys
 (conventionnel)
 Consommation 0,85 kWh
 électrique par cyle
 d'air chaud
 Elektrisch verbruik 0,95 kWh
 per cyclus
 (conventioneel) -
 oven 2

Table de cuisson
 Type de cuisinière
 Type de cuisson

Gaz
 Mixte
 Multifonction air
 brassé

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ