



TR4110RW1 Smeg

Fabricant: Smeg

Modèle: TR4110RW1

€4.699,00



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 gril large

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

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 

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	Noir, Rouge
Couleur secondaire	Wijnrood
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 four 2	A

Général

Capacité du four	61 Litres
Contenu du deuxième espace du four	61 Litres
Table de cuisson	Gaz

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

Consommation
électrique par air
chaud 0,77 kWh

Consommation
électrique par
cyclys
(conventionnel) 0,95 kWh

Consommation
électrique par cyle
d'air chaud 0,85 kWh

Elektrisch verbruik
per cyclus
(conventioneel) -
oven 2 0,95 kWh

Type de cuisinière
Type de cuisson

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