



TR62BL Smeg

Fabricant: Smeg
Modèle: TR62BL

€2.299,00



DÉSCRIPTION

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 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.

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.

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

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 central (gril moyen):

Cette fonction permet un rayonnement de chaleur plus limité et est particulièrement indiqué pour griller des petites portions d'aliments comme des brochettes ou des légumes: poivrons, courgettes ou aubergines.

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 .

CARACTÉRISTIQUES

Accessoires

Tournebroche 

Caractéristiques du cuiseur

Foyer grill 
Nombre de zones 4

Caractéristiques du four

Carburant four 1 Electrique
Carburant four 2 Electrique
Mode de chauffage Conventionnel
four 2
nombre de fours 2

Caractéristiques physiques

Couleur Noir
Hauteur 90 cm
Largeur 60 cm
Profondeur 60 cm
Puissance de raccordement 5500 W

Consommation d'énergie

Classe énergétique A
Classe énergétique A
four 1
Classe énergétique A
four 2

Général

Capacité du four 61 Litres
Contenu du deuxième espace du four 35 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

Elektrisch verbruik
per cyclus
(conventioneel) -
oven 2

0,74 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