



TR62P Smeg

Fabricant: Smeg
Modèle: TR62P

€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

Tiroir de rangement	<input checked="" type="checkbox"/>
Tournebroche	<input checked="" type="checkbox"/>

Caractéristiques du cuiseur

Foyer grill	<input checked="" type="checkbox"/>
Nombre de zones	4
Support pour wok	<input checked="" type="checkbox"/>
Teppan Yaki	<input checked="" type="checkbox"/>
Zone chauffe-plats	<input checked="" type="checkbox"/>

Caractéristiques du four

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

Général

Capacité du four	61 Litres
Contenu du	35 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 1		deuxième espace	
Classe énergétique	A	du four	
four 2		Table de cuisson	Gaz
Consommation	0,74 kWh	Type de cuisinière	Mixte
électrique par air		Type de cuisson	Multifonction air
chaud			brassé
Consommation	0,77 kWh		
électrique par cyle			
d'air chaud			

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

LUN	10h vers 18h30	VEN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30	SAM	10h vers 18h
MER	10h vers 18h30	DIM	FERMÉ
JEU	10h vers 18h30		