



## A2-81 Smeg

Fabricant: Smeg  
Modèle: A2-81

€5.299,00



## 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 grill 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 .

### 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.

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

## Décongélation

La décongélation rapide est favorisée par la mise marche d' une turbine qui assure une répartition uniforme d'air à température ambiante à l'intérieur du four. Idéale pour tout type d'aliment. Bien que l'on tourne le thermostat, ce symbole empêche l'activation de la température. Idéale pour la décongélation.

## Turbine + résistances voûte + sole





Le fonctionnement de la turbine unie à la cuisson traditionnelle assurent des cuissons homogènes même pour des recettes compliquées. Idéale pour biscuits et tartes cuits en même temps sur plusieurs niveaux.

## CARACTÉRISTIQUES

### Accessoires

Tournebroche 

### Caractéristiques du cuiseur

Foyer grill   
Nombre de zones 6  
Support pour wok   
Teppan Yaki   
Zone chauffe-plats 

### Caractéristiques du four

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

### Caractéristiques physiques

Couleur Zilver  
Hauteur 89,5 cm  
Largeur 100 cm  
Matière Acier inoxydable  
Profondeur 60 cm

### Consommation d'énergie

Classe énergétique four 1 A  
Classe énergétique four 2 B  
Consommation électrique par air chaud 0,77 kWh

### Général

Capacité du four 61 Litres  
Contenu du deuxième espace du four 35 Litres  
Table de cuisson Gaz  
Type de cuisinière Mixte  
Type de cuisson Multifonction air

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 cyclys (conventionnel )	0,95 kWh	brassé
Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel) - oven 2	0,79 kWh	

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

<b>LUN</b>	10h vers 18h30	<b>VEN</b>	10h vers 18h30
<b>MAR</b>	10h vers 18h30	<b>SAM</b>	10h vers 18h
<b>MER</b>	10h vers 18h30	<b>DIM</b>	FERMÉ
<b>JEU</b>	10h vers 18h30		