



QFR210 - Four 21L chaleur tournante Riviera & Bar

Fabricant: Riviera & Bar

Modèle: QFR210

€128,00



DÉSCRIPTION

Avec sa finition en inox et noir mat, ce four compact s'intègre facilement dans toute cuisine.

Sa porte double paroi, avec un joint d'isolation périphérique, minimise la perte de chaleur pendant la cuisson pour plus d'efficacité et plus d'économie d'énergie. Confortable et polyvalent, sa capacité de 21L permet de placer plats ronds jusqu'à 26 cm et plats ovales jusqu'à 28 cm et ses 5 modes de cuisson donne accès à un large éventail de préparations...

5 MODES DE CUISSON ET 3 NIVEAUX DE GRADIN :

- Chaleur tournante : la chaleur est générée puis brassée par un ventilateur, ce qui assure une homogénéité de cuisson dans toute la cavité. Ce mode de cuisson est idéal pour cuire plusieurs plats en même temps, ou encore des pièces de grande taille. Le brassage de l'air permet de cuire ces pièces de manière uniforme, les saveurs des aliments sont ainsi préservées.
- Gril et ventilateur : la chaleur est générée par la résistance supérieure couplée au ventilateur. Ce mode permet une homogénéité des grillades et un gratinage parfait.
- Convection naturelle : la chaleur est générée par les résistances supérieure et inférieure. Ce mode de cuisson traditionnel est adapté à tous les types de plat : viande, poissons, desserts...
- Gril : la chaleur est générée par la résistance supérieure du four. Ce mode permet des cuissons grill/barbecue

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

traditionnelles, en retournant les aliments à mi-cuisson, et aussi le gratinage de vos plats.

- Pâtisserie (Sole + ventilateur) : cette fonction associe le ventilateur et la résistance inférieure. Ceci assure à la fois une excellente homogénéité de cuisson mais aussi la croustillance des pâtes. Particulièrement adapté pour les tartes salées ou sucrées.
- 3 gradins permettant de régler la hauteur des accessoires en fonction des plats cuisinés.

CONFORT D'UTILISATION :

- 5 modes de cuisson : chaleur tournante, gril ventilé, convection naturelle, gril et pâtisserie
- Thermostat réglable de 100 à 230°C pour s'adapter à tous les types de préparations
- Minuterie réglable jusqu'à 90 minutes
- Mode éclairage intérieur pour surveiller la cuisson
- Compact avec une capacité de 21 L
- Utilisable avec des moules ronds jusqu'à 26 cm et des moules ovales jusqu'à 28 cm
- Cavité tout en inox
- Porte double paroi et joint d'isolation périphérique
- Finition noir mat, poignée et panneau de commande en inox
- Accessoires inclus : grille de cuisson, lèchefrite et pince

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques du four

Puissance du four	1380 W
Température maximale du four	230 °C

Commande

Température réglable	<input checked="" type="checkbox"/>
Utilisation	Bouton tournant

Général

Capacité du four	21 Litres
------------------	-----------

Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
---------	------

Entretien & Nettoyage

Pièces allant au lave-vaisselle	<input checked="" type="checkbox"/>
---------------------------------	-------------------------------------

Sécurité

Voyant lumineux	<input checked="" type="checkbox"/>
-----------------	-------------------------------------

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

Type de cuisson

Conventionnel,
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