TR90GR Smeg

Fabricant: Smeg
Modèle: TR90GR

€3.599,00

DÉSCRIPTION

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 et pizza.

Turbine + résistance sole

Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour stériliser ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur supplémentaire modérée. Idéale pour tout type d'aliment.

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.

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

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.

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	✅
Tournebroche	✅

Caractéristiques du cuiseur

Nombre de zones	5
Support pour wok	✅

Caractéristiques du four

Carburant four 1	Electrique
nombre de fours	1
Température maximale du four	260 °C
Température minimale	50 °C

Caractéristiques physiques

Couleur	Gris
Couleur sécondaire	Gris foncé
Eclairage du four	✅
Hauteur	91 cm
Largeur	90 cm
Profondeur	60 cm

Consommation d'énergie

Classe énergétique	A
Classe énergétique four 1	A
Consommation électrique par air chaud	0,98 kWh
Consommation	1,21 kWh

Général

Capacité du four	115 Litres
Table de cuisson	Gaz
Type de cuisinière	Mixte
Type de cuisson	Multifonction Air pulsé

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

électrique par
cyclys
(conventionnel)

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