

C6GMX9 Nouveau

classici

CENTRE DE CUISSON, PLAN DE CUISSON À GAZ, 60 X 60 CM, CLASSE ENERGETIQUE A, INOX

ZONES DE CUISSON

4 zones de cuisson

Avant gauche: 4200 W

Arrière gauche: 1800 W

Arrière droit: 1800 W

Avant droit: 1000 W

ACCESSOIRES TABLE DE CUISSON

Autres injecteurs en dotation: butane/ propane

Grille en fonte

FOUR 1

Volume: 70 l

Thermoventilé

8 fonctions de cuisson

Classe énergétique A

Display tactile

Programmateur électronique fin de cuisson

Température de 50°C à 260°C

5 niveaux de cuisson, supports latéraux en métal

Gril Electrique

Nettoyage Vapor Clean

ACCESSOIRES FOUR 1

1 lèchefrite (profondeur 20mm)

1 lèchefrite (profondeur 40mm)

1 grille four avec arrêt arrière

1 kit rails télescopiques à sortie partielle

SPECIFICATIONS TECHNIQUE

Puissance nominale électrique (W): 3000 W

Puissance nominale gaz (W): 8550 W

Intensité: 13 A

Tension: 220-240 V

Est le successeur du C6GMX8



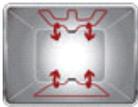
FONCTIONS



Options

- **KITC6X** - Crédence murale inox

SMEG Belgium NV
Schoonmansveld 12
2870 Puurs
Tel.: +32 03 860 96 96
Fax : +32 03 886 06 66


Four à gauche

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. 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 (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.


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.


Vapor Clean:

Cette fonction assistée simplifie le nettoyage des fours, grâce à une petite quantité d'eau posée dans la cavité du fond de four prévue à cet effet.


Résistance grill 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.


Turbine + résistances circulaire + voûte + sole (cuisson turboventilée):

Cuisson ventilée + cuisson traditionnelle pour cuisiner très rapidement des aliments différents sur plusieurs niveaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts. Idéale pour aliments d'un grand volume qui demandent une cuisson forte.


Turbine + résistance grill large (gril fort ventilé):

L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le grill pour des grillades optimales même pour des viandes de grosse épaisseur.


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 + 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.

C6GMX9

classici

gaz/électrique
60 cm
inox

type de table de cuisson: gaz
classe énergétique A

