CPF9GMOG Nouveau

Portofino

CENTRE DE CUISSON, PLAN DE CUISSON À GAZ, 90 X 60 CM, VERT

EAN13: 8017709225759

ZONES DE CUISSON

6 zones de cuisson

Avant gauche: 4200 W

Arrière gauche: 1000 W

Avant central: 1000 W

Arrière central: 1800 W

Avant droit: 1800 W

Arrière droit: 3000 W

ACCESSOIRES TABLE DE CUISSON

Autres injecteurs en dotation: butane/ propane

Grille en fonte

FOUR 1

Afficheur LCD

Programmateur électronique début et fin de cuisson

Signal sonore

Température de 50°C à 260°C

5 niveaux de cuisson, supports latéraux en métal

Gril Electrique

Soft Close

ACCESSOIRES FOUR 1

1 lèchefrite (profondeur 20mm)

1 lèchefrite (profondeur 40mm)

1 grille four avec arrêt arrière

SPECIFICATIONS TECHNIQUE

Puissance nominale électrique (W): 3200 W

Puissance nominale gaz (W): 12600 W

FONCTIONS

Four à gauche

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

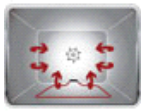
CPF9GMOG

Portofino

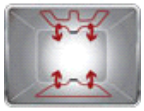
90 cm
vert
type de table de cuisson: gaz
classe énergétique A+

Four à gauche

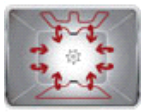
Résistance sole (cuisson finale):
La chaleur provenant seulement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température de base plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour tartes sucrées ou salées et pizza.



Turbine + résistance sole (cuisson delicate):
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.



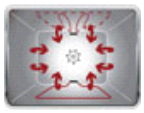
Résistances voûte + sole (cuisson traditionnelle):
La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



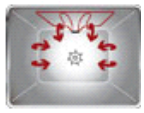
Turbine + résistances voûte + sole (cuisson traditionnelle ventilee):
Le fonctionnement de la turbine unie à la cuisson traditionnelle assurent des cuissons homogènes même pour des recettes compliquées. Idéale pour biscuits et tartes cuits en même temps sur plusieurs niveaux.

Turbine + résistance circulaire (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.

Turbine + résistances circulaire + voûte + sole (cuisson turboventilee):
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.



Résistances gril + sole ou gril + sole + turbine (cuisson eco):
Cette fonction combine l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petite dimensions tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.



Turbine + résistance gril large (gril fort ventile):
L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril pour des grillades optimales même pour des viandes de grosse épaisseur.

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 .

Dégivrage selon poids:
Cette fonction détermine automatiquement le temps pour décongeler les aliments une fois que le poids a été introduit.

Dégivrage selon temps:
Cette fonction détermine automatiquement le temps de décongélation.

Levage:
De l’air à une t° de 40° C produit l’environnement idéal pour le levage de la pâte à pain ou pâtisserie. Sélectez simplement cette fonction et placez votre pâte à pain pour le temps désirée.

Mode Shabbat :
Le mode Shabbat vient en aide à ceux qui observent la journée de repos dans la religion juive, en gardant le four allumé à une température constante.

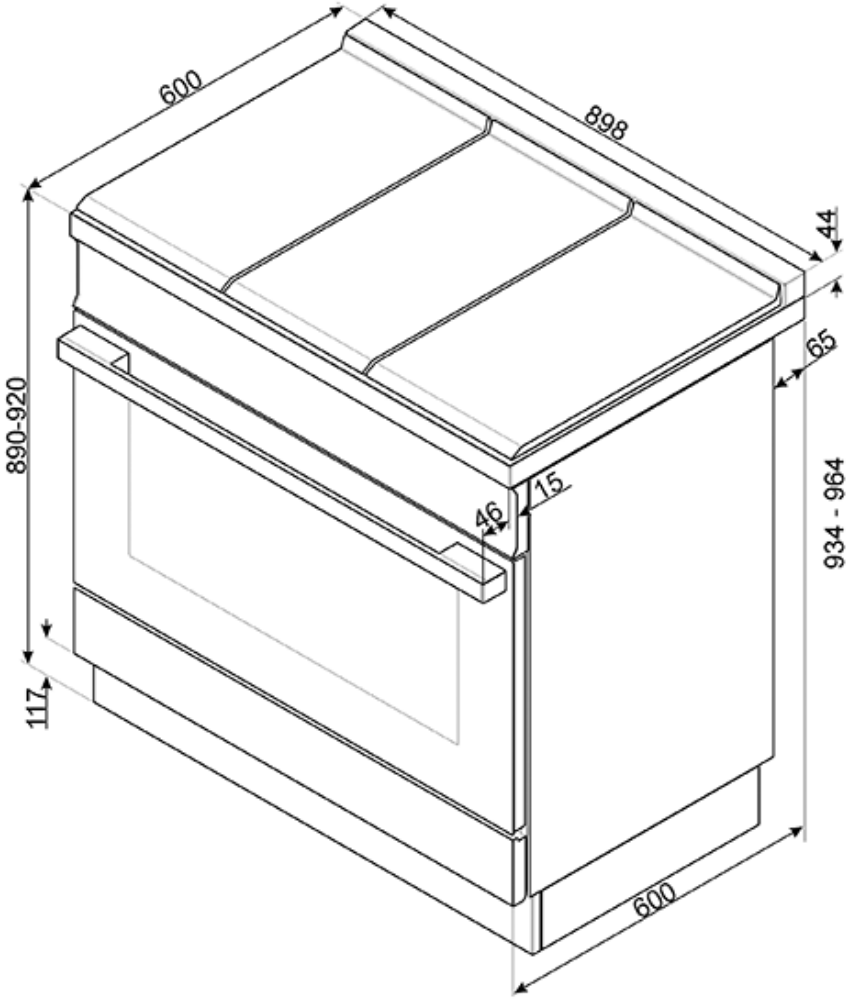
Vapor Clean:
Cette fonction assistée simplifie le nettoyage des fours, grâce à une petite quantité d’eau posée dans la cavité du fond de four prévue à cet effet.

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

CPF9GMOG

Portofino

90 cm
vert
type de table de cuisson: gaz
classe énergétique A+



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