

## Forno KE



Forni e coordinati

Codice: 7126 047



### CARATTERISTICHE

#### Classe Energetica A

Una gamma totalmente in Classe A++, A+ e A. Un risultato importante che comprova l'elevata qualità, mirata ad ottimizzare prestazioni e risparmio.

#### CAPIENZA XXL

La camera di cottura ha un volume oltre i 70 litri, molto maggiore rispetto a quello di forni standard.

#### FINITURA ANTI-TOUCH

Le parti in acciaio della porta, grazie alla speciale protezione, sono perfettamente lisce e protette da fastidiose impronte, pur mantenendo l'eleganza della satinatura.

#### INTERNO PORTA FULL GLASS

L'interno della porta è un'unica superficie di cristallo liscia, estremamente comoda per le operazioni di pulizia.

#### SMALTO EASY CLEAN

La speciale smaltatura rende le superfici interne del forno e gli accessori perfettamente antiaderenti. La durezza e la minima porosità agevolano le operazioni di pulizia.

#### TRIPLO VETRO

La porta del forno è dotata di tre vetri. Questo garantisce basse temperature sul lato esterno e minore dispersione termica.

#### VENTILAZIONE TANGENZIALE

La speciale ventilazione crea un flusso d'aria tra muffola e telaio riducendo la temperatura delle superfici esterne. Il forno così non sottopone i mobili ad elevati sbalzi termici.

### DETTAGLI

Materiale Acciaio inox + vetro

---

Texture Satinato ANTI-TOUCH

---

Alimentazione 220-240 V 50/60 Hz

---

Classe energetica A

---

Dimensioni 90x60 cm

---

Dotazioni standard 2 griglie e 1 leccarda smaltata

---

Finitura muffola Smaltatura Easy Clean

---

Illuminazione Luce Forno indipendente

---

Numero vetri porta 3 vetri

---

Programmazione Programmazione elettronica di inizio-fine cottura

---

Raffreddamento Ventilazione Tangenziale

---

Sicurezza Protezione resistenza Grill

---

Tipo di forno Forno multifunzione

---

Tipo comandi Manopole

---

Volume 103Lt

---

## PROGRAMMI COTTURA

Cottura Sotto	Adatta per riscaldare le vivande.
Cottura tradizionale	Funzione ideale per tutte le ricette tradizionali, per pane, torte e arrosti.
Cottura Intensiva	La resistenza superiore e inferiore insieme alla ventola garantiscono una cottura rapida e uniforme. Ideale per pizza, pane, arrosti, lasagne e torte salate.
Cottura Ventilata	La combinazione tra ventilazione e resistenza circolare permette di cucinare assieme diversi tipi di pietanze senza mescolare odori e sapori.
Grill	Per gratinare velocemente la superficie delle vivande.
Doppio Grill	Il calore viene prodotto solo dal grill superiore: ideale per tostare, gratinare e dorare alimenti, adatto per carne, pesce e pasta.
Grill Ventilato	L'azione della ventola combinata a quella del grill permette una cottura veloce e profonda necessaria per alimenti di grosso volume.
Cottura Ventilata + Cottura Sotto	L'unione delle due tipologie di cottura crea un programma perfetto per la realizzazione di un'ottima pizza, di torte salate o dolci ripieni di frutta.
Cottura Ventilata ECO	Programma con consumo energetico contenuto, ideale per riscaldare e per alimenti che necessitano di cottura delicata e progressiva.

## DATI TECNICI

