

Backofen FL Gun Metal



Backöfen und Zubehör

Code: 7107 646



EINZELHEITEN

Backofentyp Multifunktions-Backofen

Energieklasse A

Material Edelstahl + Glas

Finish PVD

Farbgebung Gun Metal

Farbgebung Black Mirror

Textur Satiniert ANTI-TOUCH

Muffelfinish Emaillierung Easy Clean

Versorgung 220-240 V 50/60 Hz

Abmessungen 90 x 48 cm

Volumen 91 Lt

Anzahl der Türfenster 3 Glasscheiben

Art der Bedienelemente Versenkbare Drehknöpfe Push-Push

Führungen 2 Teleskopschienen

Grill Klappbarer Maxi Grill mit Sicherheitsschutz

Beleuchtung Doppeltes versetztes Halogenlicht

Programmierung Elektronische Programmierung Beginn-Ende des Garvorgangs

Kühlung Tangentiale Belüftung

Sicherheit Grillwiderstand-Schutz

GARPROGRAMME

Garen von oben Geeignet zum Aufwärmen von Speisen.

Traditionelles Garen Ideale Funktion für alle traditionellen Rezepte, für Brot, Kuchen und Braten.

Intensives Garen Das obere und untere Heizelement sorgen zusammen mit dem Ventilator für ein schnelles und gleichmäßiges Garen. Ideal für Pizza, Brot, Braten, Lasagne und herzhaftes Pasteten.

Umluft-Garen

Die Kombination aus Umluft und kreisförmigem Heizelement ermöglicht es, verschiedene Arten von Speisen zusammen zu garen, ohne dass sich Gerüche und Geschmack vermischen.

Zentraler Grill

Ideal zum Toasten oder Überbacken von kleinen Portionen.

Doppelter Grill

Die Hitze wird nur durch den oberen Grill erzeugt: ideal zum Toasten, Gratinieren und Anbraten von Speisen, geeignet für Fleisch, Fisch und Pasta.

Grill + Garen von unten

Zum gleichzeitigen Abschluss von statischem Garen und Gratinieren.

Doppelter Grill + Ventilator

Für die letzten Phasen des Garens von Speisen wie Braten und Geflügel mit der richtigen Bräunung der Oberfläche.

Garen von unten + Ventilator

Auftauen

Dadurch können die Speisen in einem Drittel der Zeit durch gleichmäßige Luftverteilung bei Raumtemperatur aufgetaut werden.

MERKMALE

Energieklasse A

Eine Produktreihe, die vollständig in die Klassen A++, A+ und A eingestuft ist. Eine wichtige Errungenschaft, welche die auf die Optimierung von Leistung und Einsparungen ausgerichtete hohe Qualität beweist.

TELESKOPSCHIENEN

Die Schienen, auf denen die Backbleche und Roste gleiten, begünstigen eine bessere Raumaufteilung und erleichtern das Herausnehmen der Gerichte.

DREIFACH-GLAS

Die Backofentür ist mit drei Glasscheiben ausgestattet. Das sorgt für niedrige Temperaturen an der Außenseite und weniger Wärmeverlust.

STOP-SOL-GLAS

Die Verdunkelung und Verspiegelung des Außenglases verleihen dem Ofen ein elegantes und modernes Aussehen. Das Glas bleibt verdunkelt, wenn der Backofen nicht benutzt wird, und wird transparent, wenn er eingeschaltet ist.

VOLLGLASTÜR INNEN

Die Innenseite der Tür besteht aus einer einzigen, glatten Glasfläche, die sich sehr gut reinigen lässt.

EASY-CLEAN-EMAILLE

Durch die spezielle Emaillierung sind die Innenflächen des Backofens und des Zubehörs perfekt antihaftbeschichtet. Die Härte und die geringe Porosität erleichtern die Reinigung.

TANGENTIALE BELÜFTUNG

Die spezielle Belüftung erzeugt einen Luftstrom zwischen der Muffel und dem Rahmen, wodurch die Temperatur der Außenflächen reduziert wird. Der Backofen setzt die Möbel also keinen starken Temperaturschwankungen aus.

GUN METAL

Das Gun-Metal-Finish durch die Behandlung von Stahl mit einem physikalischen Verfahren namens PVD (Physical Vapor Deposition) erzielt, bei dem Edelmetallpartikel auf der Oberfläche abgeschieden werden. Das Ergebnis ist ein einzigartiger und raffinierter ästhetischer Effekt und eine Verbesserung der mechanischen Eigenschaften des Stahls, der widerstandsfähiger gegen Stöße und Kratzer ist.

TECHNISCHE DATEN

