

TR62BL

Victoria

CENTRE DE CUISSON, PLAN DE CUISSON A GAZ, 60 X 60 CM, NOIR

EAN13: 8017709210625

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 gaz fournis: butane/propane

Grille en fonte

Four 1

5 boutons électroniques

Programmateur électronique début et fin de cuisson

Signal sonore

Température de 50°C à 245°C

4 niveaux de cuisson, supports latéraux en métal

Accessoires Four 1

1 lèchefrite (profondeur 40mm)

2 grilles four avec arrêt arrière

1 kit rails télescopiques à sortie totale

Four 2

Système de refroidissement tangentiel

Température de 50°C à 245°C

2 niveaux de cuisson, supports latéraux en métal

Grille électrique

Accessoires four 2

1 lèchefrite (profondeur 40mm)

1 grille four avec arrêt arrière

Spécifications techniques

Puissance nominale électrique (W): 5500 W

Puissance nominale gaz (W): 8800 W



FONCTIONS



Four à gauche



Four à droite

Versions

- **TR62P** - CENTRE DE CUISSON, PLAN DE CUISSON A GAZ, 60 x 60 CM, CREME

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



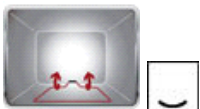
Four à gauche



Turbine + résistance circulaire (cuisson chaleur tournante):

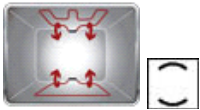
Pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes 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.

Four à droite



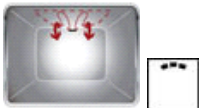
Résistance sole (cuisson finale):

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.



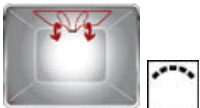
Résistances voûte + sole (cuisson traditionnelle):

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 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.



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.

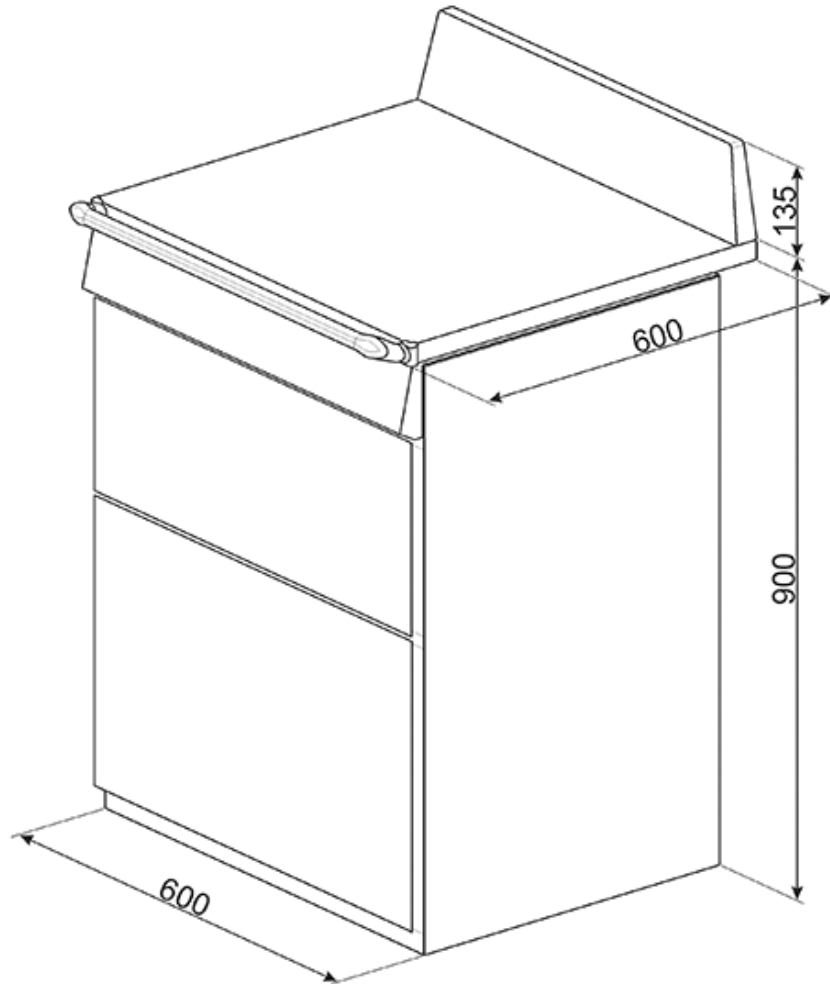


TR62BL

Victoria

60 cm
noir

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