

C9MAAZSSA9

classic

תנור מרובה פונקציות משולב עם כיריים גז
90 ס"מ, כחול פסטל
B דרגת אנרגיה

EAN13: 8017709224523

תנור:

פונקציות 10

ייחודית STOPTOL דלת התנור מזכוכית

דלת התנור מזכוכית כפולה, ניתנת להסרה לניקוי

נפח ברוטו 126 ליטר

נפח נטו 119 ליטר

פנים התנור בציפוי קל לניקוי

מדפים 5

מנורות פנימיות 2

טיימר להפעלה ולכיבוי, התראה קולית בסיום הבישול

טכנולוגיית דלת קרה

טווח טמפרטורות: 50-260

כיריים:

מעמדי סירים מברזל יצוק

פאנל בקרה מנירוסטה ללא טביעות אצבע

מבערי גז 6

W ימני קדמי: חצי מהיר 1800

W ימני אחורי: מהיר 2900

W מרכזי קדמי: רגיל 1000

W מרכזי אחורי: חצי מהיר 1800

W שמאלי אחורי: רגיל 1000

W שמאלי קדמי: מהיר במיוחד (כפול) 4200

מתגי בטיחות גז

GPL G30 סוג הגז: נוזלי

תא אחסון עם דלת

גריל חשמלי

W גריל גדול 2900

אביזרים נלווים:

מעמד לזכוכית לכיריים

תבניות אפיה 2

מגשי כרום 2

מסילות טלסקופיות

W חיבור חשמלי 4100

A זרם 14

V וולט 220-240

Hz תדירות חשמלית 50/60



Functions



תנור עיקרי



גוף חימום תחתון בלבד

תכנית זו היא אידאלית עבור תבשילים הדורשים תוספת חימום מהבסיס ללא השחמה, כגון למשל מאפי בצק למיניהם, פיצה ועוד. מתאים מאוד גם לבישול איטי של פשטידות לדוגמא



גוף חימום עליון ותחתון בלבד

בישול קונבנציונלי המתאים לתבשילים הדורשים חום מתון, כמו אפיה. על התנור להיות מחומם מראש לטמפרטורה הנדרשת. התוכנית מתאימה ביותר לפריטים בודדים, כגון עוגות גדולות. התוצאות הטובות ביותר מתקבלות על ידי הנחת התבשיל במרכז התנור



סחרור אוויר

שילוב של מאוורר פנימי הפועל במקביל לגוף החימום העגול המקיף אותו ונותן פיזור חום ללא שטחים קרים. היתרונות הם רבים: אין צורך בחימום מקדים במידה ומשך זמן ההפעלה קצר מ-20 דקות, אין מעבר של ריחות וטעמים כאשר מבשלים מספר תבשילים במקביל ועוד



הזרמת אוויר עם גוף חימום עליון ותחתון

השימוש במאוורר יחד עם גוף חימום עליון ותחתון מאפשר למזון להיות מבושל במהירות וביעילות, גם כאשר מניחים בתנור יותר ממגש אחד. זהו בישול אידיאלי לצלי ולנתחי בשר גדולים המצריכים בישול ארוך. אין מעבר של ריחות או טעמים בעת הבישול מתבשיל לתבשיל



מאוורר עם גוף חימום של גריל

חשוב לוודא כי דלת התנור סגורה. המאוורר מפזר את חום הגריל ומספק שיטה מצוינת לצליית מגוון רחב של סוגי מזון כגון: צלעות, סטייקים, נקניקיות ועוד, מבלי צורך להפוך את האוכל במהלך הבישול. צלייה בצורה זו מעניקה תוצאות טובות, מפחיתה את התייבשות המזון



גוף חימום גריל

בישול מהיר והשחמה של מזון. עדיף להשתמש במדף העליון עבור פריטי מזון קטנים ובמדפים הנמוכים יותר עבור פריטים גדולים יותר, כגון תבשילי צלעות או נקניקיות. בישול בשיטה זו צריך להתבצע כשהדלת סגורה



מתקן צלייה עם גריל מלא

מוסיף חום עליון על מנת לבשל אוכל במהירות רבה יותר



פתית שלג

החימום אינו אפשרי גם אם הורמוסטט מופעל

C9MAAZSSA9

classic

גז/חשמל
90 cm
כחול פסטל
סוג הכיריים: גז
oven type: חשמלי
A+ דירוג אנרגיה

