

TR103BL

Victoria

תנור בעל 3 חללי בישול משולב עם כיריים גז
100 ס"מ, שחור
AB דרגת אנרגיה

EAN13: 8017709237332

תנור ראשי: תנור שמאלי תחתון

נפח נטו 61 ליטר, נפח ברוטו 68 ליטר

מידות חלל הבישול הפנימי:

גובה 316 מ"מ, רוחב 444 מ"מ, עומק 425 מ"מ

דלת בעלת זיגוג משולש, ניתנת להסרה לניקוי

פנים התנור בציפוי קל לניקוי

דרגות בישול 4

דלת נפתחת הצידה

פונקציית ניקוי באדים

פונקציית הפשרה

תנור משני: תנור גבוה ימני

נפח נטו 84 ליטר, נפח ברוטו 94 ליטר

מידות חלל הבישול הפנימי:

גובה 605 מ"מ, רוחב 375 מ"מ, עומק 375 מ"מ

דרגות בישול 9

דלת נפתחת הצידה

פנים התנור בציפוי קל לניקוי

תנור גריל: תנור שמאלי עליון

נפח נטו 36 ליטר, נפח ברוטו 41 ליטר

מידות חלל הבישול הפנימי:

גובה 169 מ"מ, רוחב 440 מ"מ, עומק 443 מ"מ

דרגות בישול 2

פנים התנור בציפוי קל לניקוי

אביזרים נלווים:

מעמד לווק

תבניות עמוקות 40 מ"מ 2

תבניות כרום 7

רשת גריל

ערכת מסילות טלסקופיות

צלחת לחימום תבשיל

כיריים גז:

מבערי גז 7

1.8kW מיני קדמי:

2.9kW מיני אחורי:

1.0kW מרכזי קדמי:

1.8kW מרכזי אחורי:

1.0kW שמאלי אחורי:

4.2kW שמאלי קדמי: מבער מהיר במיוחד

מעמדי סירים כבדים מברזל יצוק

מתגי בטיחות גז



LPG-מתאים ל

8.9kWאנרגיה נומינלית

Functions

תנור עיקרי

תנור עזר

Top Right

אפשרויות בחירה

- **PALPZ** - מרית לפיצה
- **PRTX** - אבן פיצה

גירסאות

- **TR103BL** - 100cm Victoria 3 Cavity Cooker with gas hob, Black
- **TR103P** - 100cm Victoria 3 Cavity Cooker with gas hob, Cream

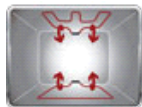


תנור עיקרי



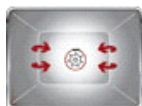
גוף חימום תחתון בלבד

תכנית זו היא אידאליית 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



מחצית גריל

חום שנוצר אך ורק במרכז גוף החימום, ולכן אידיאלי לכמויות מזון קטנות יותר



גוף חימום גריל

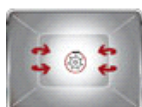
בישול מהיר והשחמה של מזון. עדיף להשתמש במדף העליון עבור פריטי מזון קטנים ובמדפים הנמוכים יותר עבור פריטים גדולים יותר, כגון תבשילי צלעות או נקניקיות. בישול בשיטה זו צריך להתבצע כשהדלת סגורה



ניקיון באדים

פונקציית ניקוי פשוטה העושה שימוש באדים לסילוק לכלוך שנותר בחלל הפנימי של התנור

תנור עזר



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.

Top Right



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.

TR103BL

Victoria

משולב
100 cm
שחור
סוג הכיריים: גז
חשמלי: oven type:
AB דירוג אנרגיה

