

SFP6301TVX

classic

תנור פירוליטי מרובה פונקציות
60 ס"מ, נירוסטה וזכוכית שחורה
A+ דרגת אנרגיה

EAN13: 8017709282189

פונקציות + פונקציית ניקוי 10

פונקציות נוספות: הפשרה לפי זמן, הפשרה לפי משקל, התפחה, שבת

אפשרויות נוספות: שמירה על חום, הפעלה חסכונית באנרגיה

דלת בעלת 4 שכבות זכוכית, ניתנות להסרה לניקוי

נעילה בטיחותית מפני ילדים

טכנולוגיית דלת קרה

פונקציית ניקוי פירוליטי

פנים התנור בציפוי אמאיל קל לניקוי

חימום ראשוני מהיר של התנור

מסילות צד מתכתיות, 5 דרגות בישול

מנורת הלוגן

נפח ברוטו 79 ליטר

נפח נטו 70 ליטר

מידות חלל הבישול הפנימי:

גובה 360 מ"מ

רוחב 444 מ"מ

עומק 425 מ"מ

אביזרים נלווים:

תבנית אפיה עמוקה בעומק 40 מ"מ

תבנית כרום

סט מסילות טלסקופיות

רשת גריל

3 אאנרגיה נומינלית W

A זרם חשמלי 13



Functions



אפשרויות בחירה

- PRTX - אבן פיצה
- PALPZ - מרית לפיצה

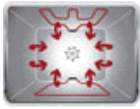


תנור עיקרי



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.



מאוורר עם גופי חימום עליונים ותחתונים

הפעלת גופי החימום בשילוב עם המאוורר מיועדת לספק חום אחיד לחלוטין. זוהי שיטה הדומה לבישול קונבנציונלי ולכן נדרש חימום מראש. שיטה זו יעילה פחות מבישול יחד עם סחרור אוויר אך יכולה לשמש גם להכנת עוגות ומאפים.



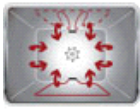
סחרור אוויר

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.



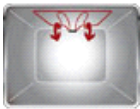
הזרמת אוויר עם גוף חימום עליון ותחתון

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.



ECO:

תוכנית חסכונית לחימום מהיר המשלבת את הגריל, המאוורר וגוף החימום התחתון, להשגת יעילות אנרגטית אופטימלית. תוכנית זו מיועדת לחימום ראשוני מהיר לפני התוכנית העיקרית.



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.



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 תחתון בלבד

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



הזרמת אוויר עם גוף חימום תחתון בלבד

גוף החימום התחתון מוסיף מקור חום הפונה המופנה אל תחתית התבשיל, היכן שנדרש בישול נוסף.



תכנית פיצה

'ההפעלה במקביל של שלושה מרכיבים מבטיחה תנאים אופטימליים להכנת פיצה, כמו גם עוגיות וכד'

ניקוי פירוליטי

ניקוי פירוליטי בטמפרטורה של 500 מעלות מסיר כל הצטברות שומן מפנים התנור. משך זמן תחילת התהליך יכול לנוע בין שעה וחצי ל-3 שעות, בהתאם לכמות הלכוך שהצטבר בתנור.



SMEG S.p.A.
Via Leonardo da Vinci, 4
42016 Guastalla (RE)
Tel. 0522 821 1

