

SF6301TVX

classic

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

EAN13: 8017709282141

פונקציות הפעלה + פונקציית ניקוי 10

פונקציית הפשרה לפי זמן, התפחה, פונקציית שבת

דלת בעל 3 שכבות זכוכית, ניתנות להסרה לניקוי

חימום ראשוני מהיר

פנים התנור בציפוי קל לניקוי

דרגות בישול 5

פונקציית ניקוי באדים

מנורת הלוגן

אביזרים נלווים:

תבנית עמוקה 40 מ"מ

מסילות טלסקופיות עם הארכה

תבנית כרום

רשת גריל

נפח ברוטו 79 ליטר

נפח נטו 70 ליטר

מידות חלל הבישול הפנימי:

גובה 360 מ"מ

רוחב 460 מ"מ

עומק 425 מ"מ

3kW אנרגיה נומינלית

A13 חשמל



Functions



אפשרויות בחירה

- PRTX - אבן פיצה
- PALPZ - מרית לפיצה

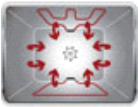


תנור עיקרי



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 מיעדת 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.



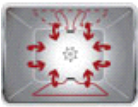
סחרור אוויר

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 מיעדת 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. בישול בשיטה זו צריך להתבצע כשהדלת סגורה.



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.



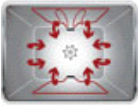
גוף חימום תחתון בלבד

תוכנית 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'



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

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

