

SC465X-8

**Многофункциональный духовой шкаф,
60 см, нержавеющая сталь
Класс энергопотребления А**

EAN13: 8017709130299

Многофункциональный, 6 функций (вентилируемый)

Нержавеющая сталь

Поворотные переключатели серебристые

Таймер

Акустический сигнал в конце приготовления

Регулировка температур 50- 250 градусов

Внутренний объем 60 л

Эмаль Ever Clean

4 уровня приготовления

Рельефные направляющие

Внутреннее освещение – 1 лампа

Дверца с двойным остеклением

Внутреннее стекло дверцы сплошное съемное

Тангенциальная система охлаждения

В комплекте:

Противень

Решетка

Мощность подключения: 3,2 кВт

Мощность гриля: 2,7 кВт

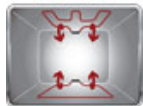
Напряжение: 220-240 В

Частота тока: 50 Гц



Типы нагрева





Верхний + нижний нагрев (традиционное приготовление пищи):

Режим подходит для приготовления любых продуктов питания. Идеально подходит для блюд средиземноморской кухни, жаркого всех видов, выпечки хлеба, пирогов, а также для блюд из жирного мяса.



Гриль:

При работе гриля можно получить отличные результаты приготовления мяса (средние и небольшие порции). В сочетании с вертелом (где он есть), идеально подходит для приготовления колбас, отбивных и бекона. Духовые шкафы с 8, 10, 12 функциями имеют двойной гриль, который позволяет готовить большие количества пищи, особенно мяса.



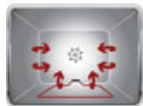
Верхний нагрев + нижний нагрев:

Конвекция в сочетании с традиционным нагревом обеспечивает равномерное приготовление даже очень сложных блюд. Идеально подходит для печенья и пирожных, которые должны подвергаться тепловой обработке равномерно.



Гриль с конвекцией:

Конвекция смягчает мощную волну тепла от гриля и равномерно распределяет его в духовке. Идеально подходит для приготовления больших кусков мяса (например, свиной рульки). В моделях с 10 или 12 функциями используется двойной гриль, что увеличивает производительность духового шкафа на данной функции.



Нижний нагрев + конвекция:

Сочетание конвекции с нижним нагревом позволяет быстрее завершить процесс приготовления. Рекомендуется для стерилизации или окончания приготовления. Также в данном режиме можно разогревать уже приготовленные блюда, или поддерживать их в нагретом состоянии.



Функция «ECO» (верхний нагрев + нижний нагрев + конвекция):

Подходит для приготовления большого количества пищи с низким потреблением электроэнергии.

