

SF6388X Nouveau

classici

Four, multifonction, Vapor Clean, inox finger friendly
Classe énergétique A-10%

EAN13: 8017709206697

- Volume net: 70 litres
- 5 niveaux de cuisson
- Température de 50° à 250° C
- Moufle gris émail Ever Clean
- Eclairage 1 lampe halogène
- Porte démontable triple vitre

Accessoires:

- 1 lèchefrite profondeur 40 mm
- 1 grille pour lèchefrite
- 1 grille avec arrêt

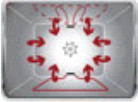
FONCTIONS



Options

- **GT1T-2** - Rails télescopiques 1 niveau (sortie totale)




Résistances grill + sole ou grill + sole + turbine (cuisson eco):

Cette fonction combine l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petite dimensions tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.


Résistances voûte + sole (cuisson traditionnelle):

La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.


Résistance grill large (gril fort):

En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.


Turbine + résistance grill large (gril fort ventilé):

L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril pour des grillades optimales même pour des viandes de grosse épaisseur.


Turbine + résistances voûte + sole (cuisson traditionnelle ventilée):

Le fonctionnement de la turbine unie à la cuisson traditionnelle assurent des cuissons homogènes même pour des recettes compliquées. Idéale pour biscuits et tartes cuits en même temps sur plusieurs niveaux.


Turbine + résistance sole (cuisson délicate):

Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour stériliser ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur supplémentaire modérée. Idéale pour tout type d'aliment.

Classe énergétique A-10%:

A -10% Les fours et centres de cuisson Smeg permettent de réduire la consommation d'énergie jusqu'à 20% par rapport à la classe A, afin de maintenir une efficacité maximale et de garantir un meilleur respect de l'environnement.


Volume des moufle:

Ces symboles informent l'utilisateur sur le volume net des mouffles des fours, excluant ainsi les accessoires et autres éléments intégrés dans les mouffles.


Niveaux de cuisson:

Ces symboles informent l'utilisateur sur le nombre de niveaux de cuisson présents dans le moufle du four. Pour les fours disposants d'un grand volume par exemple, les 5 niveaux de cuisson permettent de cuisiner des plats simultanément, en assurant une réduction des consommations.


Porte intérieure tout verre:

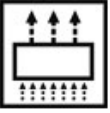
Ce symbole informe l'utilisateur que la porte intérieure du four est tout en verre, sans vis ni jonctions, ce qui facilite le nettoyage.

**Porte démontable:**

la porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et de favoriser une hygiène plus en profondeur.

**Nombre de vitre:**

Ces symboles informent l'utilisateur sur le nombre de vitre de la porte du four. Pour les portes triple vitre par exemple, ceci permet de maintenir l'extérieur de la porte du four à basse température durant la cuisson, en garantissant une sécurité maximale.

**Ventilation forcée de refroidissement:**

Ce système permet de garder la porte du four à une température contrôlée pendant la cuisson, temps préservant les extrémités des meubles aux alentours.

**Lampes:**

Les hottes sont dotées d'un éclairage par lampes halogènes ou lampes à incandescence. L'éclairage peut être activé séparément du fonctionnement de la hotte pour éclairer le plan de travail.

