

TR103GR

ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Αρ. κοιλοτήτων με ενεργειακό σήμα

100x60 cm

Πηγή θερμότητας φούρνου

2

ΤΥΠΟΣ ΕΣΤΙΑΣ

Τύπος κύριου φούρνου

PEYMA

Τύπος δεύτερου φούρνου

Αέριο

Σύστημα καθαρισμού κύριου φούρνου

Αερόθερμος

Κωδικός ΕΑΝ

Aerothermos

ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΚΛΑΣΗ

VaporClean

Ενεργειακή κλάση

8017709294229

A

B



ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ



Αισθητική

Design

Victoria

Χρώμα

Victoria

Φινίρισμα

Γκρι σχιστόλιθου

Φινίρισμα πάνελ

Γυαλιστερό

Χειρισμού

Επισμαλτωμένο

Λογότυπος

Εφαρμοσμένο 50's

Θέση λογοτύπου

Πλάτη εστίας+ Πάνελ

Οπίσθια πλάτη εστίας

χειρισμού

Χρώμα εστίας

Ναι

Τύπος βάσεων σκευών

Μαύρο σμάλτο

Τύπος χειριστηρίων

Μαντέμι

Χειριστήρια

Χειριστήρια

Χρώμα χειριστηρίων

Αριθμός χειριστηρίων

Χρώμα σειρογραφίας

Οθόνη

Πόρτα

Τύπος κρυστάλλου

πόρτας

Λαβή

Χρώμα λαβής

Μπάζα

Smeg Victoria

Ανοξείδωτο ατσάλι

10

Ασημί

5 ηλεκτρονικά πλήκτρα

Με πλαίσιο

Μαύρο

Smeg Victoria

Βουρτσισμένο ανοξείδωτο ατσάλι

Ανθρακί

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος

5

Μαγειρικές λειτουργίες

 Πάνω + κάτω αντίσταση

 Πάνω + κάτω αντίσταση & αέρας

 Πίσω αντίσταση & αέρας

 Eco

 Κάτω αντίσταση & αέρας

Άλλες λειτουργίες



Απόψυξη

Λειτουργίες καθαρισμού



VaporClean

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΔΕΥΤΕΡΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Λειτουργίες μαγειρέματος 2ου φούρνου

1

Μαγειρικές λειτουργίες 2ου φούρνου



Πίσω αντίσταση & αέρας

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ/ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΡΙΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Αριθμός λειτουργιών τρίτου φούρνου

1

Φως φούρνου



Πλήρες γκριλ



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΣΤΙΩΝ



Συνολικός αριθμός ζωνών μαγειρέματος 6

Εμπρός αριστερά - Αέριο - Υπερταχείας (διπλό) - 4.20 kW

Πίσω αριστερά - Αέριο - Μικρό - 1.00 kW

Μπροστά κέντρο - Αέριο - Μικρό - 1.00 kW

Πίσω κέντρο - Αέριο - Ημι-ταχείας - 1.80 kW

Εμπρός δεξιά - Αέριο - Ημι-ταχείας - 1.80 kW

Πίσω δεξιά - Αέριο - Ταχείας - 2.90 kW

Τύπος φλόγιστρων αερίου Standard

Βαλβίδες ασφαλείας αερίου

Ναι

Αυτόματη ηλεκτρονική ανάφλεξη Ναι

Καπάκια φλόγιστρων

Μαύρο ματ σμάλτο

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΥΡΙΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



Αριθμός λαμπτήρων

1

Συνολικός αριθμός κρυστάλλων πόρτας

3

Αριθμός ανεμιστήρων μαγειρέματος

1

Αριθμός θερμοσανακλαστικών γυαλιών πόρτας

1

Καθαρή χωρητικότητα φούρνου

61 λίτρα

Θερμοστάτης ασφαλείας

Ναι

Μικτή χωρητικότητα, 1ος θάλαμος

70 λίτρα

Υλικό κοιλότητας	Σμάλτο Ever Clean	Σύστημα ψύξης	Εφαπτόμενο
Αριθμός οδηγών	4	Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (ΥxΠxΒ)	316x460x412 mm
Τύπος πλαινών οδηγών	Μεταλλικές σχάρες	Έλεγχος Θερμοκρασίας	Ηλεκτρομηχανικός
Τύπος λαμπτήρων	Αλογόνου	Ισχύς κάτω αντίστασης	1200 W
Ισχύς φωτός	40 W	Ισχύς άνω αντίστασης	1000 W
Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος	Έναρξη και λήξη	Ισχύς γκριλ	1700 W
Φορά πόρτας	Άνοιγμα στο πλάι	Ισχύς μεγάλου γκριλ	2700 W
Αφαιρούμενη πόρτα	Nαι	Ισχύς κυκλικής αντίστασης	2000 W
Κρυστάλλινο εσωτερικό πόρτας	Nαι	Τύπος γκριλ	Ηλεκτρικό
		Ανακλινόμενο γκριλ	Nαι

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΚΥΡΙΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Χρονοδιακόπτης	Nαι	Ελάχιστη Θερμοκρασία	50 °C
Ηχητικό σήμα λήξης μαγειρέματος	Nαι	Μέγιστη Θερμοκρασία	260 °C

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΔΕΥΤΕΡΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

	84 lt	Εσωτερική πόρτα από γυαλί	Nαι
	9	Αφαιρούμενη εσωτερική πόρτα	Nαι
	2 os	Αρ. συνολικών γυαλιών πόρτας	2
	2	Αρ. θερμοανακλαστικών γυαλιών πόρτας	1
	84 lt	Θερμοστάτης ασφαλείας	Nαι
	94 lt	Σύστημα ψύξης	Εφαπτόμενο
	94 lt	Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (ΥxΠxΒ)	605x375x375 mm
	94 lt	Έλεγχος Θερμοκρασίας	Ηλεκτρομηχανικός
	94 lt	Ισχύς πίσω κυκλικής αντίστασης	2 x 1550 W
	94 lt		

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΔΕΥΤΕΡΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ελάχιστη Θερμοκρασία	50 °C	Μέγιστη Θερμοκρασία	245 °C
-----------------------------	-------	----------------------------	--------

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΡΙΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ





Καθαρός όγκος, 3η κοιλότητα	36 λίτρα	Αφαιρούμενη εσωτερική πόρτα	Ναι
Μικτή χωρητικότητα, 3ος θάλαμος	41 λίτρα	Αρ. συνολικών γυαλιών πόρτας	3
Υλικό κοιλότητας	Σμάλτο Ever Clean	Αριθμός θερμοανακλαστικών κρυστάλλων πόρτας	1
Αριθμός οδηγών	2	Θερμοστάτης ασφαλείας	Ναι
Τύπος πλαινών οδηγών	Μεταλλικές σχάρες	Σύστημα ψύξης	Εφαπτόμενο
Αριθμός λαμπτήρων	1	Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (ΥxΠxΒ)	169x440x443 mm
Τύπος λαμπτήρων	Αλογόνου	Έλεγχος θερμοκρασίας	Ηλεκτρομηχανικός
Ισχύς φωτός	40 W	Ισχύς μεγάλου γκριλ	2700 W
Φορά πόρτας	Προς τα κάτω	Τύπος γκριλ	Ηλεκτρική
Αφαιρούμενη πόρτα	Ναι	Ανακλινόμενο γκριλ	Ναι
Εσωτερική πόρτα από γυαλί	Ναι		

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΤΡΙΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ελάχιστη θερμοκρασία	50 °C	Μέγιστη θερμοκρασία	260 °C
----------------------	-------	---------------------	--------

ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΓΙΑ ΚΥΡΙΟ ΦΟΥΡΝΟ & ΕΣΤΙΑ



Μαντεμένια βάση για Wok	1	Εμαγιέ ταψί, βάθους 40mm	1
Μαντεμένια βάση για Moka	1	Ένθετη σχάρα ψησίματος	1
Σχάρα με πίσω και πλαϊνό τέρμα	2	Τηλεσκοπικοί οδηγοί, μερικής εξαγωγής	1

ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΔΕΥΤΕΡΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



Ράφι με προστασία πίσω	4	Σχάρα για αναθέρμαση πιάτων	1
------------------------	---	-----------------------------	---

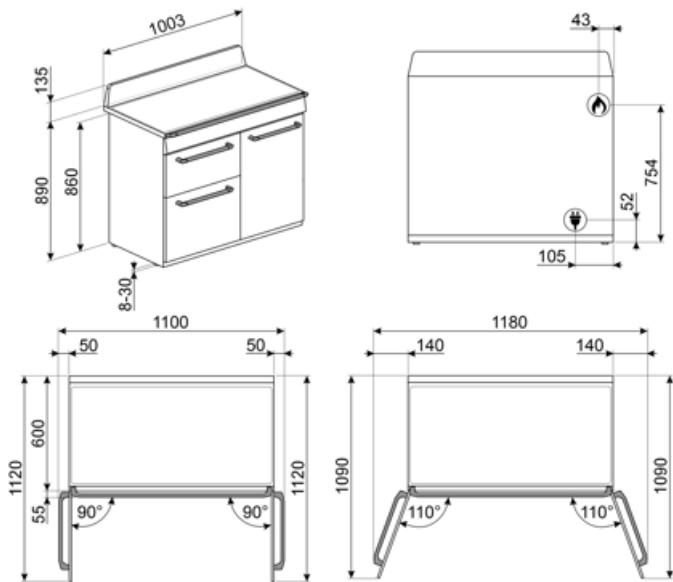
ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΤΡΙΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Σχάρα με πίσω και πλαϊνό τέρμα	1	Εμαγιέ ταψί, βάθους 40mm	1
--------------------------------	---	--------------------------	---

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Ονομαστική ισχύς ηλεκτρικής σύνδεσης	8900 W	Τύπος παρεχόμενου καλωδίου	Ναι, μονοφασικό
Ένταση ρεύματος	39 A		

Τάση	220-240 V	Πρόσθετοι τρόποι σύνδεσης	Ναι, διπλό και τριφασικό
Τάση 2 (V)	380-415 V	Συχνότητα	50/60 Hz
		Πίνακας σύνδεσης ρεύματος	5πολικός



Not included accessories

AIRFRY



Σχάρα AIRFRY. Αντικαταστήστε το παραδοσιακό τηγάνισμα, τώρα με λιγότερες θερμίδες και λιγότερα λιπαρά. Σας επιτρέπει να δημιουργείτε γρήγορα και απλά πιάτα όπως τηγανιτές πατάτες, τηγανητά λαχανικά και ψάρια, εξασφαλίζοντας τέλειο ρόδισμα και τραγανή υφή.

BGTR9



Μαντεμένια επιφάνεια ψησίματος για κουζίνες Victoria 90cm, Master 60 και 90cm, και Sinfonia

BN640



Εμαγιέ ταψί κατάλληλο για φούρνους 45cm και 60cm. Βάθος 40 mm. Ιδανικό για το μαγείρεμα και το ψήσιμο κρέατος και ψαριού σε σάλτσες. Ιδανικό επίσης για πειραματισμούς με πιο ελαφριά και τραγανά συνοδευτικά

GTP



Μερικώς εξαγώμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (1 επίπεδο), κατάλληλοι για παραδοσιακούς φούρνους. Κατασκευασμένα από ανοξείδωτο ατσάλι, εγγυώνται σταθερότητα και διευκολύνουν την ομαλή εξαγωγή των ταψιών.

KIT1TR103



Προστατευτική πλάτη 100x75 cm κατάλληλη για κουζίνες TR103 Victoria, μαύρο

PALPZ



Φτυάρι πίτσας με αναδιπλούμενη χειρολαβή πλάτος: 315mm μήκος: 325mm

SMOLD



Σετ 7 καλουπιών σιλικόνης για παγωτά, γλειφιτζούρια, πραλίνες, παγάκια ή σε μερίδες φαγητού. Χρησιμοποιείται από -60°C έως +230°C

BBQ



Επιφάνεια ψησίματος BBQ διπλής όψεως. Για ζουμερά και τραγανά αποτελέσματα στο φούρνο με την αυθεντική γεύση του BBQ. Η ραβδωτή πλευρά είναι κατάλληλη για κρέατα και τυριά. Η λεια πλευρά για ψάρια, θαλασσινά και λαχανικά.

BN620-1



Εμαγιέ ταψί κατάλληλο για φούρνους 45cm και 60cm. Βάθος 20 mm. Ιδανικό για μεγάλη γκάμα αλμυρών και γλυκών.



BNP608T

Ταψί επικαλυμμένο με τεφλόν, βάθους 8 mm, για τοποθέτηση στο ράφι



GTT

Πλήρως εξαγώμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (1 επίπεδο), κατάλληλοι για παραδοσιακούς φούρνους. Κατασκευασμένοι από ανοξείδωτο ατσάλι, εγγυώνται σταθερότητα και διευκολύνουν την ομαλή εξαγωγή των ταψιών.



KITH103

Κίτ επέκτασης ύψους (950 mm), κατάλληλο για κουζίνες TR103



SFLK1

Παιδική ασφάλεια

Symbols glossary

- A:** Απόδοση στεγνώματος προϊόντος, μετρούμενη από A+++ έως D / G ανάλογα με την οικογένεια προϊόντων
- B:** Ενεργειακή διαβάθμιση προϊόντος, μετρούμενη από A+++ έως D / G ανάλογα με την οικογένεια προϊόντων.
- Βάσεις από μαντέμι βαρέως τύπου: για μέγιστη σταθερότητα και αντοχή.
- Σύστημα ψύξης αέρα: για την εξασφάλιση ασφαλών επιφανειακών θερμοκρασιών.
- Πόρτες με διπλά τζάμια: Αριθμός τζαμιών πόρτας.
- Σμάλτο Ever Clean: εφαρμόζεται ηλεκτροστατικά, από άκρη σε άκρη για την αποφυγή ρωγμών με την πάροδο του χρόνου. Είναι ένα ιδιαίτερο πυρολυτικό σμάλτο, ανθεκτικό στα οξέα, το οποίο, εκτός από ευχάριστα φωτεινό, προάγει τον καλύτερο καθαρισμό των τοιχωμάτων του φούρνου, χάρη στη μη πορώδη επιφάνεια. Ψήνεται σε θερμοκρασία άνω των 850°C και πολυμερίζεται αργά σε επιστημονικά καθορισμένο ρυθμό για να εξασφαλίσει ομοιόμορφο βάθος και αντοχή. Το σμάλτο Ever Clean δημιουργεί ένα άψογο φινίρισμα τόσο στο εσωτερικό του φούρνου όσο και στα ταψιά, κάνοντας τις επιφάνειες του φούρνου απίστευτα εύκολες στον καθαρισμό. διατηρείται με την πάροδο του χρόνου καθώς μειώνει την πρόσφυση του λίπους κατά το μαγείρεμα
- Πάνω και κάτω αντίσταση με αέρα: 'Έντονη και ομοιογενής παραδοσιακή μαγειρική, κατάλληλη και για σύνθετες συνταγές. Ο ανεμιστήρας είναι ενεργός και η θερμότητα έρχεται από κάτω και από πάνω ταυτόχρονα. Έτσι εξασφαλίζει ταχύτερο και πιο ομοιογενές αποτέλεσμα, διατηρώντας τα αρώματα και την υγρασία στο εσωτερικό. Ιδανικό για ζυμαρικά φούρνου, μπισκότα, ψητά και πίτες.
- Κυκλική αντίσταση με αέρα: Ο συνδυασμός του αέρα με την πίσω κυκλική αντίσταση δίνει μια μέθοδο μαγειρέματος ζεστού αέρα. Αυτό παρέχει πολλά οφέλη, συμπεριλαμβανομένης της μη προθέρμανσης, εάν ο χρόνος μαγειρέματος υπερβαίνει τα 20 λεπτά, χωρίς μεταφορά γεύσης κατά το μαγείρεμα διαφορετικών τροφίμων ταυτόχρονα, λιγότερη κατανάλωση ενέργειας και μικρότερους χρόνους μαγειρέματος. Καλό για όλα τα είδη φαγητού.
- Γκριλ: Η χρήση του γκριλ δίνει άριστα αποτέλεσματα κατά το μαγείρεμα κρέατος μεσαίων και μικρών μεριδών, ειδικά όταν συνδυάζεται με σούβλα (όπου είναι δυνατόν). Ιδανικό και για λουκάνικα και μπέικον.
- Εγκατάσταση σε στήλη: Εγκατάσταση σε στήλη
- Με το διακόπτη σε αυτό το σύμβολο, δεν είναι δυνατή η θέρμανση ακόμη και αν ο θερμοστάτης είναι ενεργοποιημένος.
- Πόρτες με τριπλά τζάμια: Αριθμός τζαμιών πόρτας.
- Κάτω αντίσταση + αέρας: ο συνδυασμός του αέρα μόνο με την κάτω αντίσταση επιτρέπει το μαγείρεμα φαγητών που έχουν ήδη μαγειρευτεί στην επιφάνεια, αλλά όχι εσωτερικά ταχύτερα. Αυτό το σύστημα συνιστάται για την ολοκλήρωση του μαγειρέματος φαγητών που είναι ήδη καλά μαγειρεμένα στην επιφάνεια, αλλά όχι εσωτερικά και απαιτούν μετρίως υψηλότερη θερμοκρασία. Ιδανικό για κάθε είδος φαγητού.
- Στατικό μαγείρεμα: Παραδοσιακή μαγειρική λειτουργία κατάλληλη για την προετοιμασία ενός φαγητού τη φορά. Ο ανεμιστήρας δεν είναι ενεργός και η θερμότητα έρχεται από κάτω και από πάνω ταυτόχρονα. Το στατικό μαγείρεμα είναι πιο αργό και ντελικάτο, ιδανικό για καλά μαγειρεμένα και στεγνά φαγητά ακόμα και στο εσωτερικό τους. Ιδανικό για το μαγείρεμα όλων των ειδών ψητών, λιπαρών κρέατων, ψωμιού, γεμιστών κέικ.
- ECO: μαγείρεμα χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για μαγείρεμα σε ένα μόνο ράφι με χαμηλή κατανάλωση ενέργειας. Συνιστάται για όλα τα είδη τροφίμων εκτός από αυτά που μπορούν να παράγουν πολλή υγρασία (για παράδειγμα λαχανικά). Για να επιτευχθεί η μέγιστη εξοικονόμηση ενέργειας και να μειωθεί ο χρόνος, συνιστάται να τοποθετείτε το φαγητό στο φούρνο χωρίς προθέρμανση.
- Εσωτερικός φωτισμός

 Πλήρως γυάλινο εσωτερικό πόρτα: Το εσωτερικό της πόρτας αποτελείται από μια ενιαία επίπεδη γυάλινη επιφάνεια που είναι εύκολη στον καθαρισμό.	 Ασύμμετρος φωτισμός: Δύο αντίθετα τοποθετημένα πλευρικά φώτα σε διαφορετικό ύψος, αυξάνουν την ορατότητα στο εσωτερικό του φούρνου.
 Προθέρμανση: Μια επιλογή για τη θέρμανση των πιάτων και τη διατήρηση των έτοιμων γευμάτων ζεστά.	 Η κοιλότητα του φούρνου έχει 2 διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.
 Η κοιλότητα του φούρνου έχει 4 διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.	 Η κοιλότητα του φούρνου έχει 9 διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.
 Τηλεσκοπικές ράγες: σας επιτρέπουν να τραβήξετε έξω το πιάτο και να το ελέγχετε χωρίς να χρειαστεί να το αφαιρέσετε εντελώς από το φούρνο.	 Ηλεκτρονικός έλεγχος: Σας επιτρέπει να διατηρείτε τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου με ακρίβεια 2-3 ° C. Αυτό επιτρέπει να μαγειρεύετε γεύματα που είναι πολύ ευαίσθητα στις αλλαγές θερμοκρασίας, όπως κέικ, σουφλέ, πουτίγκες.
 ΠΤΥΣΣΟΜΕΝΟ ΓΚΡΙΑ: το γκριλ μπορεί εύκολα να μετακινηθεί για να καθαρίσετε την οροφή του θαλάμου με ένα απλό βήμα.	 Εξαιρετικά γρήγοροι καυστήρες: Ισχυροί εξαιρετικά γρήγοροι καυστήρες προσφέρουν ισχύ έως 5kw.
 Vapor Clean: μια απλή λειτουργία καθαρισμού με ατμό που μαλακώνει τις επικαθήσεις στην κοιλότητα του φούρνου.	 Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.
 Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.	 Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.
 Έλεγχος κουμπιών	



Benefit (TT)

Εστία αερίου

Το αέριο προσφέρει γρήγορο μαγείρεμα και διαισθητικό έλεγχο

Εξοπλισμένη με θερμοκόπια και βαλβίδα ασφαλείας, η παροχή αερίου διακόπτεται εάν η φλόγα σβήσει για μεγαλύτερη ασφάλεια.

Vapor Clean

Με την προσθήκη νερού σε μια εσοχή στο κάτω μέρος της κοιλότητας, παράγεται ατμός, ο οποίος μαλακώνει τα υπολείμματα και διευκολύνει την απομάκρυνσή τους

Με την προσθήκη νερού σε μια εσοχή στο κάτω μέρος της κοιλότητας, παράγεται ατμός, ο οποίος μαλακώνει τα υπολείμματα και διευκολύνει την απομάκρυνσή τους

Χειρισμός με πλήκτρα

Εύκολη και διαισθητική ρύθμιση με απλά πλήκτρα

Δυναμική ροή αέρα

Οι καλύτερες επιδόσεις μαγειρέματος εγγυώνται από την κυκλική ροή αέρα

Πολλαπλοί ανεμιστήρες και αντιστάσεις εγγυώνται την τέλεια δυναμική ροή θερμότητας και αέρα, επιτρέποντας ομοιογενές και γρήγορο μαγείρεμα μέσα στην κοιλότητα.

Μαγείρεμα πολλαπλών επιπέδων

Πολλά επίπεδα μαγειρέματος επιτρέπουν τη μέγιστη ευελιξία στη χρήση

Πολυεπίπεδος φωτισμός αλογόνου

Εσωτερικός φωτισμός αλογόνου σε διαφορετικά επίπεδα για εξαιρετική ορατότητα

Εφαπτομενική ψύξη

Νέο σύστημα ψύξης με εφαπτομενικό ανεμιστήρα και ροή αέρα από την πόρτα έως την πλάτη της εστίας

Τηλεσκοπικοί οδηγοί

Εύκολη εξαγωγή και ασφαλής εισαγωγή των ταψιών στο φούρνο χάρη στους τηλεσκοπικούς οδηγούς

Ισοθερμικός Θάλαμος

Η καλύτερη απόδοση μαγειρέματος με την υψηλότερη ενεργειακή απόδοση

BHQ (προαιρετικό αξεσουάρ)

Μαγείρεμα μπάρμπεκιου απευθείας στο φούρνο με τη σχάρα διπλής όψεως (προαιρετικό αξεσουάρ BHQ)

Πέτρα πίτσας (προαιρετικό αξεσουάρ)

Ψήσιμο με πυρίμαχη πέτρα για μαλακή και τραγανή πίτσα και προϊόντα μαγιάς (ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ Αξεσουάρ STONE)



Ρυθμιζόμενο ύψος

Το πάνω μέρος της κουζίνας ερχεται σε απόλυτη ευθεία με τον πάγκο χάρη στα ρυθμιζόμενα πόδια

Κρύα πόρτα

Κατά τη διάρκεια οποιασδήποτε λειτουργίας, το εξωτερικό τζάμι της πόρτας είναι κρύο, αποφεύγοντας κάθε πιθανό κίνδυνο εγκαυμάτων

AirFry (προαιρετικό εξάρτημα AIRFRY)

Ελαφρύτερο και πιο νόστιμο φαγητό χάρη στο καλάθι airfry (προαιρετικό αξεσουάρ)

Μονός αέρας

Ο φούρνος διαθέτει έναν ανεμιστήρα εξοπλισμένο με κυκλική αντίσταση που επιτρέπει το μαγείρεμα με δυναμικά κυκλοφορούμενη θερμότητα