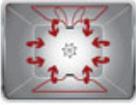


Cuisinières



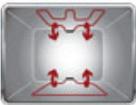
Résistances gril ou sole + turbine (cuisson eco):

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



Résistances gril + sole + turbine (cuisson pizza):

Cette fonction combine l'utilisation des résistances du gril fort et de la sole conjointement à la turbine et est idéale pour la cuisson parfaite de la pizza en quelques minutes.



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.



Résistances gril 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 ainsi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.



Résistances sole (cuisson finale):

La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température de base plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour tartes sucrées ou salées et pizza.



Résistance voûte:

La chaleur provenant seulement du haut est idéale pour faire dorer les plats sans devoir utiliser le grill.



Résistances gril central (gril moyen):

Cette fonction permet un rayonnement de chaleur plus limité et est particulièrement indiqué pour griller des petites portions d'aliments comme des brochettes ou des légumes : poivrons, courgettes ou aubergines.



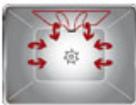
Résistance voûte + résistance grill:

L'association des résistances grill et voûte permet de griller encore plus rapidement.



Turbine + Résistances circulaire + voûte + sole (cuisson turboventilée):

Cuisson ventilée - cuisson traditionnelle pour cuisiner très rapidement des aliments différents sur plusieurs niveaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts. Idéale pour les aliments demandant une cuisson forte.



Turbine + Résistances gril large (gril fort ventilé):

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



Turbine + Résistances gril central (gril moyen ventilé):

Cette fonction permet une action turbine et chaleur du grill moyen pour la cuisson des mets délicats.



Décongélation:



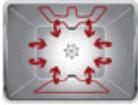
La décongélation rapide est favorisée par la mise en marche d'une turbine qui assure une répartition uniforme d'air à température ambiante à l'intérieur du four. Idéale pour tout type d'aliment.



Ventola:



selezionando questo simbolo (nei modelli dove è presente) la funzione scongelamento si ottiene lasciando il termostato sulla posizione iniziale di 0°C infatti, questo simbolo dà la possibilità, agendo sul termostato, di attivare contemporaneamente anche la resistenza circolare.



Turbine + Résistances voûte + sole chaleur brassée:

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 + Résistances circulaire (cuisson chaleur tournante):

Pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes et des gâteaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.



Turbine + Résistances circulaire + sole (cuisson chaleur tournante plus):

Pour une cuisson renforcée. Idéale pour tout type d'aliment (exemple : pain, pâtisserie à fond épais, ...)



Turbine + Résistances 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.

Nettoyage par pyrolyse:

En choisissant cette fonction, on obtient un nettoyage très performant de l'enceinte intérieure du four surtout après une cuisson très élaborée. Le nettoyage peut être programmé en fonction ECO avec durée de 1h30. Pour un nettoyage plus important selon le degré de salissure de l'enceinte, il est possible de programmer une durée plus longue de 1h30 jusqu'à 3 heures par paliers de 1 minute. Chacun y trouvera le temps le mieux correspondant à la nécessité.

P



Tournebroche:

Le tournebroche (selon le modèle) et la résistance grill fonctionnent conjointement pour une parfaite coloration des aliments.



Gril moyen avec tournebroche:

Gril moyen avec tournebroche.



Gril fort avec tournebroche:

Gril fort avec tournebroche.



Gril Variable avec tournebroche :

L'association des résistances grill et voûte permet d'obtenir une cuisson plus rapide.

Nettoyage par pyrolyse:

En choisissant cette fonction, on obtient un nettoyage très performant de l'enceinte intérieure du four surtout après une cuisson très élaborée. Le nettoyage est programmé automatiquement en fonction ECO avec durée de 1h30. Pour un nettoyage plus important selon le degré de salissure de l'enceinte, il est possible de programmer une durée plus longue de 1h30 jusqu'à 3 heures. Chacun y trouvera le temps le mieux correspondant à la nécessité.

ECO
P

Nettoyage assisté Vapor Clean :

Il faudra d'abord verser un peu d'eau dans la partie inférieure de la cavité du four, emboutie à cet effet ; vaporiser du détergent dans la cavité ; après en sélectionnant la fonction vapor clean la température de l'enceinte s'élèvera à 60° pendant 18 minutes, de la vapeur sera produite et par la suite toute salissure pourra aisément être retirée à l'aide d'une éponge.



**Grand volume 68 litres nets:**

Les fours avec une cavité de 68 litres nets gagnent 35 % d'espace utilisable par rapport aux anciens modèles, ce qui permet d'améliorer d'importantes applications fonctionnelles.

**Porte froide:**

La porte froide ventilée à 4 vitres assure pendant le cycle de nettoyage à pyrolyse, une protection parfaite contre le risque de brûlures, grâce à des températures basses sur le verre extérieur.

**Grand volume 72 litres nets:**

La cavité de 72 litres nets, 79 bruts permet d'améliorer d'importantes applications fonctionnelles. Ces fours sont dotés de 5 niveaux de cuisson pour une plus grande flexibilité d'utilisation et pour préparer plusieurs plats en même temps.

QUELLECUISINIÈRE.COM