

C113GMX

Centre de cuisson, 110 cm, esthétique carrée, inox, deux fours + grill, émail lisse
Classe énergétique A + A

EAN13: 8017709133085

Plan de cuisson gaz:

6 brûleurs dont:

Arrière gauche: 1,00 kW

Avant gauche: ultra-rapide 4,00 kW

Arrière central: 1,75 kW

Avant central: 1,00 kW

Arrière droit: 3,00 kW

Avant droit: 1,75 kW

A droite zone chauffante vitrocéramique poissonnière

Puissance nominale gaz: 12,50 kW

Grilles en fonte

Chapeaux de brûleurs émaillés fonte

Allumage électronique intégré aux manettes

Sécurité **thermocouples** rapides

Brûleurs démontables réglés au gaz naturel

Injecteurs gaz butane/propane fournis

Accès aisé pour changement injecteurs

Cuvette antidébordement

En haut à droite

Four électrique, multifonction, émail lisse easy to clean:

8 fonctions

Programmateur électronique

Voyant lumineux thermostatique

Sélecteur températures 50 à 260°C

Sélecteur éclairage et fonctions

Chaleur tournante



Volume net 55 litres, brut 64 litres
Nettoyage manuel Easy to Clean
Voûte mobile
Porte tempéré double vitre
Ventilation forcée de refroidissement

Puissance gril 2,70 kW
Consommation d'énergie en convection forcée: 1,02 kW/h
Consommation d'énergie en convection naturelle: 0,79 kW/h

Accessoires:

1 lèchefrite avec grille intégrée,
1 plaque à pâtisserie, 1 grille

En bas à gauche
Petit four électrique, statique,
émail lisse easy to clean

4 modes de cuisson
Voyant lumineux thermostatique
Sélecteur températures 50 à 250°C
Sélecteur éclairage et fonctions
Volume net 57 litres, brut 64 litres
Porte intérieur plein verre
Voûte mobile
Porte tempérée triple vitre
Puissance gril 2,70 kW
Consommation d'énergie en convection naturelle: 0,79 kW/h

Accessoires:

1 lèchefrite, 2 grilles

En haut à gauche

Four grill variable

Puissance maximal gril 2,70 kW
Volume net 29 litres, brut 35 litres
Porte intérieur plein verre
Voûte mobile
Ventilation forcée de refroidissement

Accessoires:

1 lèchefrite, 1 grille

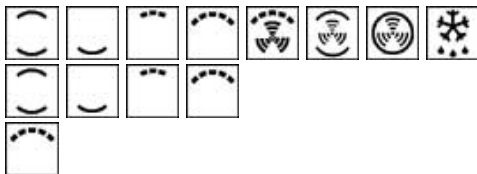
En bas à droite

Tiroir de rangement coulissant

Puissance nominale électrique: 8,50 kW

Fonctions

QUELLECUISINIÈRE.COM



Four principal

Four auxiliaire

Options

- **KSE110X** - Hotte murale 110 cm, inox
- **TBX6090** - Plaque teppan yaki en inox
- **WOKGHU** - Support WOK en fonte
- **PARMA** - Grille viande en fonte

QUELLECUISINIÈRE.COM


Four principal

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 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 pizzas.


Résistances grill central (gril moyen):

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


Résistances 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 + Résistances 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 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.


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.

Four auxiliaire

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 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.

**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.

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

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

QUELLECUISINIÈRE.COM

type de plan: Gaz
type de four: multifonctions émail lisse
110 cm
inox
classe énergétique A+A

