

CG90IX

classique

Centre de cuisson multifonction,
90 cm, inox, portes miroir, émail
lisse, double chaleur tournante,
induction

Classe énergétique B

EAN13: 8017709160555

Plan de cuisson à induction :

5 foyers dont :

Arrière gauche : 2,30 kW - Booster 3,00 kW Ø 215 mm

Avant gauche : 1,30 kW - Booster 1,40 kW Ø 215 mm

Central : 2,30 kW - Booster 3,00 kW Ø 265 mm

Arrière droit : 1,30 kW - Booster 1,40 kW Ø 175 mm

Avant droit : 2,30 kW - Booster 3,00 kW Ø 215 mm

Verre céramique noir Suprema

Auto-arrêt en cas de surchauffe

Indication minimale diamètre d'utilisation

5 boosters

Détection automatique du récipient

Raclair de nettoyage

Four électrique multifonction géant émail lisse Easy to Clean:

6 fonctions

Programmateur électronique fin de cuisson

Thermostat réglable de 50 à 260 °C

Sélecteur éclairage et fonctions

Gril fort et tournebroche

Volume net 109 litres, brut 126 litres

Double éclairage intérieur

Double chaleur tournante

Nettoyage manuel Easy to Clean

Porte intérieur plein verre démontable

Email « Ever Clean » de couleur grise

Porte ventilée double vitre

Puissance gril fort : 2,80 kW

Consommation d'énergie en convection forcée : 1,25 kW/h



Consommation d'énergie en convection naturelle : 1,19 kW/h

Accessoires :

1 lèche-frite

1 grille

1 tournebroche

Ventilation forcée de refroidissement

Coffre de rangement abattant

4 pieds réglables en hauteur

Commutable mono / triphasée

Puissance nominale électrique : 14,50 kW

Fonctions



Options

- **KIT90X** - Crédence murale inox
- **TPK** - Plaque Teppan Yaki
- **KITPDQ** - Kit pieds inox pour hauteur 85cm

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 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 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.



Turbine + Résistances circulaire (cuisson en sur 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.



Tournebroche:

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

QUELLECUISINIERE.COM

Centre de cuisson 90 cm
type de plan: Induction
5
Mono cavité
90 cm
inox
classe énergétique B

