

## SF700BS

### cortina

Многофункциональный духовой шкаф, 60 см, 6 функций, белый, фурнитура состаренное серебро. Класс энергопотребления А.

EAN13: 8017709175719

ЭСТЕТИКА и УПРАВЛЕНИЕ

Белый

Фурнитура состаренное серебро

Аналоговый программатор, часы

Поворотные переключатели

ФУНКЦИИ/ ОПЦИИ/ ТЕМПЕРАТУРА

6 функций приготовления

Таймер, автоматическое выключение в конце приготовления

Акустический сигнал окончания приготовления

Электронный контроль температуры (50 – 250С)

ВНУТРЕННЯЯ КАМЕРА

Полезный объем 70 л

5 уровней приготовления

Металлические направляющие

Эмаль Ever Clean

1 галогенная лампа (40 Вт)

Внутреннее стекло дверцы сплошное съемное

БЕЗОПАСНОСТЬ

Тангенциальная система охлаждения

3 стекла дверцы, «холодная дверца»

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

Глубокий эмалированный противень, 40 мм

Решетка с задним упором и боковым ограничителем

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальная мощность: 3,0 кВт

Мощность гриля: 2,7 кВт

Напряжение: 220-240 В

Сила тока: 13 А

Частота тока: 50 Гц

Вилка для подключения к электрической сети в комплект не входит



### Типы нагрева



### Также поставляется

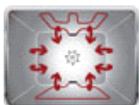
- SF700PO - Кремовый, фурнитура латунная

**СМЕГ Россия**  
**Россия, 117105, Москва**  
**Варшавское шоссе, д.1, стр.1-2, офис А-615**  
**Тел. +7 (495) 380-37-82**  
**Факс 7 (495) 380-37-81**



**Нижний нагрев + конвекция:**

Сочетание конвекции с нижним нагревом позволяет быстрее завершить процесс приготовления. Рекомендуется для стерилизации или окончания приготовления. Также в данном режиме можно разогревать уже приготовленные блюда, или поддерживать их в нагретом состоянии.



**Верхний нагрев + нижний нагрев:**

Конвекция в сочетании с традиционным нагревом обеспечивает равномерное приготовление даже очень сложных блюд. Идеально подходит для печенья и пирожных, которые должны подвергаться тепловой обработке равномерно.



**Верхний + нижний нагрев (традиционное приготовление пищи):**

Режим подходит для приготовления любых продуктов питания. Идеально подходит для блюд средиземноморской кухни, жаркого всех видов, выпечки хлеба, пирогов, а также для блюд из жирного мяса.



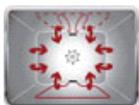
**Гриль с конвекцией:**

Конвекция смягчает мощную волну тепла от гриля и равномерно распределяет его в духовке. Идеально подходит для приготовления больших кусков мяса (например, свиной рульки). В моделях с 10 или 12 функциями используется двойной гриль, что увеличивает производительность духового шкафа на данной функции.



**Гриль:**

При работе гриля можно получить отличные результаты приготовления мяса (средние и небольшие порции). В сочетании с вертелом (где он есть), идеально подходит для приготовления колбас, отбивных и бекона. Духовые шкафы с 8, 10, 12 функциями имеют двойной гриль, который позволяет готовить большие количества пищи, особенно мяса.



**Функция «ECO» (верхний нагрев + нижний нагрев + конвекция):**

Подходит для приготовления большого количества пищи с низким потреблением электроэнергии.



**Внутреннее стекло дверцы съёмное:**

Дверца духового шкафа имеет съёмные внутренние стекла для облегчения ухода.



**Внутреннее стекло дверцы сплошное:**

В большинстве духовок Smeg внутреннее стекло дверцы имеет совершенно гладкую поверхность, без винтов, что облегчает уход за духовым шкафом.



**Полезный объем 70 л:**

Духовой шкаф имеет полезный внутренний объем - 70 л (полный объем 90 л).



**Холодная дверца:**

Большинство духовок Smeg имеют "холодную дверцу". Благодаря сочетанию системы тангенциального охлаждения и внутренних теплоотражающих стекол, температура на внешней поверхности дверцы поддерживается ниже 50°C. Дополнительно к обеспечению безопасности, эта система защищает от перегрева мебель по бокам от духовки.



**Класс энергопотребления А:**

Класс энергопотребления А

