

SF700PO

cortina

Многофункциональный духовой шкаф, 60 см, 6 функций, кремовый, фурнитура латунная. Класс энергопотребления А.

EAN13: 8017709171865

ЭСТЕТИКА И УПРАВЛЕНИЕ

Кремовый

Фурнитура латунная

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

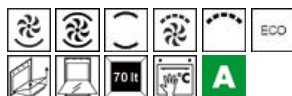
Сила тока: 13 А

Частота тока: 50 Гц

Вилка для подключения к электрической сети в комплект не входит



Типы нагрева



дополнительные аксессуары

- **MF700POL** - набор из 2 ручек с кристаллами SWAROVSKI ELEMENTS

Также поставляется

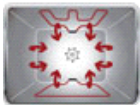
-
- **SF700BS** - Белый, фурнитура состаренное серебро

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 «ЕСО» (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

