

BG91X9

classica

FOGÃO COM PLACA A GÁS, SÉRIE CLÁSSICA, 90 X 60 CM, AÇO INOX

EAN13: 8017709215255



PLACA

Queimador anterior esquerdo: 2900 W

Queimador posterior esquerdo: 1800 W

Queimador central: 4000 W

Queimador posterior direito: 1800 W

Queimador anterior direito: 1000 W

Grelhas da placa em ferro fundido

Ignição automática dos comandos

Válvulas rápidas de segurança de gás

Preparado para gás natural

Outros injetores de gás incluídos: Injetores para gás butano incluídos



FORNO PRINCIPAL

Forno termoventilado

Temperatura de 50°C a 260°C

Programador com início diferido e fim de cozedura automático

Alarme acústico

Programa de limpeza VaporClean

Interior em esmalte EverClean

Armário de arrumação com porta

ACESSÓRIOS

1 tabuleiro 40 mm profundidade

1 grelha com travão traseiro

1 espeto rotativo

ETIQUETA ENERGÉTICA

Classe energética do forno: A

Volume útil do forno: 115 litros

Consumo de energia por convecção natural do forno: 1.1 kWh

Consumo de energia por convecção forçada do forno: 1.19 kWh

Potência nominal: 3200 W



Funções



Forno Principal



Forno Principal



Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática):

O calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também estática ou termo-radiante, é apta para cozinhar um só prato à vez. Ideal para assados de qualquer tipo, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.



Ventilador+resistência inferior (cozedura suave final e/ou pizza):

A combinação de ventilador e a resistência inferior está aconselhada para rematar os alimentos quando já estão prontos interiormente, e não antes, permitindo completá-los com maior rapidez.



Ventilador + resistência superior + resistência inferior:

Esta função combina a utilização de diferentes elementos e os particularmente indicados para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada):

A combinação entre o ventilador e a resistência circular permite a cozedura de alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem das mesmas temperaturas e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.



Grill+ventilador+resistência superior+resistência inferior:

Esta função combina a utilização de diferentes elementos particularmente indicados para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Grill:

O calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.



Ventilador + grill:

O ar produzido pelo ventilador reparte a onda de calor produzida pela resistência grill, permitindo também um gratinado ótimo em alimentos de considerável espessura.



Assador:

O assador (consoante os modelos) funciona em combinação com a resistência grill, permitindo dourar os alimentos perfeitamente. Os símbolos presentes sobre o forno pirolítico indicam a possibilidade de utilizar o assador em combinação com o grill.



Vapor clean:

Função para limpeza do forno muito simples. Colocar 40 cl de água numa ranhura existente no fundo da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, é só passar com uma esponja macia e húmida.

BG91X9

classica

elétrico
placa a gás
aço inox
90x60 cm
classe energética A

