

120 cm „Portofino“ kuhalna plošča z dvojno vdolbino s kuhhalno ploščo z kombiniranimi načini kuhankja, Energetska ocena AA

GLAVNA PEČ



10 funkcij, Piroliza

Prostornina pečice: bruto - 79 litrov, neto - 70 litrov

Zaslon časovnika na dotik

Uporabne dimenzije prostora za votline (HxWxD): 360X460X425 mm

Zračni sistem za hlajenje Zaprta vrata Štirivratna zastekljena vrata

Enostavna čista notranjost emajla 5 kuhhalnih stopenj, kovinska

stranska nosilca Odstranljiva notranja vrata Mehko zapiranje vrat 2 x

40W halogenske luči



POMOŽNA PEČ



• 9 funkcij, kuhanje s paro

• Prostornina pečice: bruto - 79 litrov, neto - 63 litrov

• Zaslon časovnika na dotik

• Uporabne dimenzije prostora v votlini (VxŠxD): 360X460X425 mm

• Trojno zastekljena vrata

• **Neposredna tehnologija pare**

• **Funkcija čiščenja s paro**

• Predalčki za shranjevanje pod pečmi

Inotranjost iz lahko čistilnega emajla 5 kuhhalnih stopenj, kovinska stranska podpora Odstranljiva notranja vrata mehko zapiranje vrat

STANDARDNI DODATKI: 2 x teleskopski komplet vodil - delna ekstrakcija 2 x kromirane police

2 x ekstra globoki pladnji (globina 40 mm) 2 x mreža mrežice 1 x sonda za meso

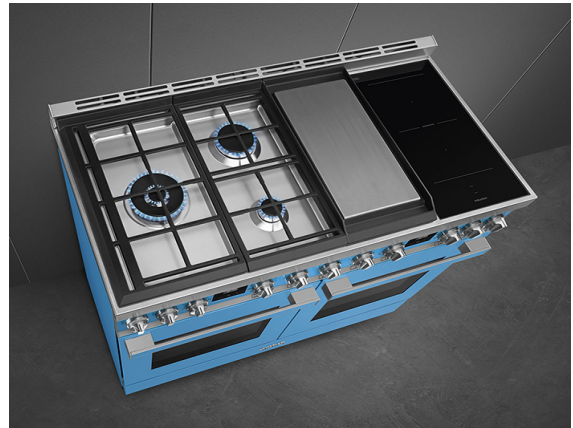
kuhališča



3 plinski gorilniki (Ultra hiter 4,20kW)+ žar + indukcija :

- Sprednji center: 1,80kW Zadnji center: 3,00kW
- Električen žar: 1,60kW
- Sprednja desna indukcija: 210 mm, 2.1kW (ojačevalnik 2.30kW) Zadnja
- zadnja indukcija: 210 mm, 1.60kW (ojačevalnik 1.85kW) Stojala iz litega železa Samodejni elektronski vžig Varnostni ventili

Nominalna moč: 10,90kW



Funkcije



Glavna pečica

Pomožna pečica

Opcije

- **KIT1CPF120X** - 120x60cm Portofino kuhalnik s ploskostjo, St / jeklo

Različice

- **CPF120IGMPT** - 120 cm „Portofino“ kuhalnik z dvojno vdolbino s kuhhalno ploščo z mešanim gorivom, turkizna
- **KPF12BL** - 120 cm Portofino dimnik, črna
- **KPF12RD** - 120 cm Portofino dimnik, rdeča
- **CPF120IGMPBL** - 120 cm „Portofino“ kuhhalna plošča z dvojno vdolbino s kuhhalno ploščo z mešanim gorivom, črna
- **CPF120IGMPWH** - 120 cm „Portofino“ kuhhalna plošča z dvojno vdolbino s kuhhalno ploščo z mešanim gorivom, bela
- **KPF12T** - 120 cm Portofino dimnik, turkizna
- **KPF12WH** - 120 cm Portofino dimnik, bel
- **CPF120IGMPX** - 120 cm „Portofino“ kuhalnik z dvojno vdolbino s kuhhalno ploščo z mešanim gorivom, St / jeklo
- **CPF120IGMPR** - 120 cm „Portofino“ kuhhalna plošča z dvojno vdolbino s kuhhalno ploščo z mešanim gorivom, rdeča
- **KPF12X** - 120 cm Portofino dimnik, St / Jeklo

Smeg (UK) Ltd
Stavba Magna, Wyndyke Furlong, Abingdon
OX14 1DZ Tel. +44 (0)
844 557 9907 Faks +44 (0) 844
557 9337

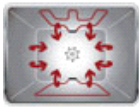

Glavna pečica

Circulaire z zgornjimi in spodnjimi elementi:

Uporaba ventilatorja z obema elementoma omogoča hitro in učinkovito kuhanje hrane, idealno za velike spoje, ki potrebujejo temeljito kuhanje. Ponuja podoben rezultat kot rotisserie, ki premika toploto okoli hrane, namesto da sam premika hrano in omogoča kuhanje poljubne velikosti ali oblike.


Circulaire:

Kombinacija ventilatorja in krožnega elementa okoli njega daje način kuhanja z vročim zrakom. To zagotavlja številne prednosti, vključno s predgrejem, če je čas kuhanja več kot 20 minut, brez prenosa okusa med kuhanjem različnih živil hkrati, manj energije in krajši čas kuhanja. Dobro za vse vrste hrane.


Ventilator z zgornjimi in spodnjimi elementi:

Elementi v kombinaciji z ventilatorjem želijo zagotoviti bolj enakomerno toploto, podobno kot pri običajnem kuhanju, zato je potrebna predhodna segrevanje. Najbolj primeren za predmete, ki zahtevajo počasne načine kuhanja.


Ventilator z žarom:

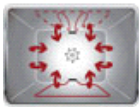
Ventilator zmanjšuje močno toploto z žara, kar zagotavlja odličen način pečenja različnih živil, kotlet, zrezkov, klobas itd., Kar omogoča enakomerno porjavenje in porazdelitev toplote, ne da bi se hrana sušila. Najpogostejša dva nivoja, priporočena za uporabo, in spodnji del pečice je mogoče uporabiti za ohranitev predmetov tople hkrati, kar je odličen pripomoček pri kuhanju zajtrka na žaru. Polovični žar (samo srednji del) je idealen za majhne količine hrane.


Žar element:

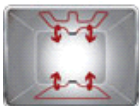
Za hitro kuhanje in porjavitev živil. Najboljše rezultate lahko dobite z uporabo zgornje police za manjše predmete, spodnje police za večje, kot so narezki ali klobase. Za pol žara se toplota proizvaja samo v središču elementa, zato je idealna za manjše količine.


Ventilator z nižjimi elementi / cirkoni:

V električnih pečicah ta kombinacija hitreje konča kuhanje živil, ki so pripravljena na površini, vendar zahtevajo več kuhanja v notranjosti, brez nadaljnjega rjavenja. V plinskih pečicah ventilator hitro in enakomerno porazdeli toploto po votlini pečice, s čimer se izognete prenosu okusa pri kuhanju več različnih jedi hkrati.


ECO
ECO:

Kombinacija žara, ventilatorja (če obstaja) in spodnjega elementa je še posebej primerna za kuhanje majhnih količin hrane.


Samo zgornji in spodnji element:

Tradicionalna metoda kuhanja je najbolj primerna za posamezne predmete, ki se nahajajo na sredini pečice. Vrh pečice bo vedno najbolj vroč. Idealno za pečenko, sadne torte, kruh itd.


Polovični žar:

Za hitro kuhanje in porjavitev živil. Najboljše rezultate lahko dobite z uporabo zgornje police za manjše predmete, spodnje police za večje, kot so narezki ali klobase. Za pol žara se toplota proizvaja samo v središču elementa, zato je idealna za manjše količine.


Pirolitična:

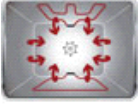

Pirolitsko čiščenje pri 500 ° C uniči vse usedline umazanije v pečici. Postopek lahko nastavite od 1,5 ure do 3 ure, odvisno od stopnje nabiranja umazanije.

Pomožna pečica



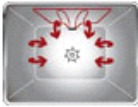
Circulaire:

Kombinacija ventilatorja in krožnega elementa okoli njega daje način kuhanja z vročim zrakom. To zagotavlja številne prednosti, vključno s predgretjem, če je čas kuhanja več kot 20 minut, brez prenosa okusa med kuhanjem različnih živil hkrati, manj energije in krajši čas kuhanja. Dobro za vse vrste hrane.



Ventilator z zgornjimi in spodnjimi elementi:

Elementi v kombinaciji z ventilatorjem želijo zagotoviti bolj enakomerno toploto, podobno kot pri običajnem kuhanju, zato je potrebna predhodna segrevanje. Najbolj primeren za predmete, ki zahtevajo počasne načine kuhanja.



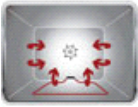
Ventilator z žarom:

Ventilator zmanjšuje močno toploto z žara, kar zagotavlja odličen način pečenja različnih živil, kotlet, zrezkov, klobas itd., Kar omogoča enakomerno porjavenje in porazdelitev toplote, ne da bi se hrana sušila. Najpogostejša dva nivoja, priporočena za uporabo, in spodnji del pečice je mogoče uporabiti za ohranitev predmetov tople hkrati, kar je odličen pripomoček pri kuhanju zajtrka na žaru. Polovični žar (samo srednji del) je idealen za majhne količine hrane.



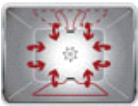
Žar element:

Za hitro kuhanje in porjavitev živil. Najboljše rezultate lahko dobite z uporabo zgornje police za manjše predmete, spodnje police za večje, kot so narezki ali klobase. Za pol žara se toplota proizvaja samo v središču elementa, zato je idealna za manjše količine.



Ventilator z nižjimi elementi / cirkoni:

V električnih pečicah ta kombinacija hitreje konča kuhanje živil, ki so pripravljena na površini, vendar zahtevajo več kuhanja v notranjosti, brez nadaljnega rjavenja. V plinskih pečicah ventilator hitro in enakomerno porazdeli toploto po votlini pečice, s čimer se izognete prenosu okusa pri kuhanju več različnih jedi hkrati.



ECO:

Kombinacija žara, ventilatorja (če obstaja) in spodnjega elementa je še posebej primerna za kuhanje majhnih količin hrane.



Samo zgornji in spodnji element:

Tradicionalna metoda kuhanja je najbolj primerna za posamezne predmete, ki se nahajajo na sredini pečice. Vrh pečice bo vedno najbolj vroč. Idealno za pečenko, sadne torte, kruh itd.



Circulaire s pomočjo pare:

Med kuhanjem zagotavlja dodatno vlago hrani. Odličen za peko kruha. Vlaga omogoča, da se testo za kruh na začetku kuhanja še bolj raztegne, kar ustvarja gazirano in lahko teksturirano testo. Preostali del postopka kuhanja omogoča nastanek skorje podpisa.



Čista para

Čista para

Portofino ponudba
120 cm

nerjavče jeklo

vrsta kuhalne plošče: štedilniki s plinsko kuhhalno ploščo

vrsta pečice: električni pirolitični

energijska ocena AA

