



Prodotti / Forni / 60 Forno a Gas Ventilato



60 Forno a Gas Ventilato

F605LAGGKXT / Serie Futura

Questo forno a gas da incasso da 60 cm, dotato anche della funzione grill, offre la cavità più grande della sua categoria: 76 litri. Grazie alle sue 5 funzioni, è ideale per pesce e arrostiti, in quanto i forni a gas raggiungono rapidamente temperature elevate che aiutano a ottenere una cottura perfetta, rendendo i cibi croccanti all'esterno, ma morbidi e succosi all'interno. Le regolazioni della temperatura sono istantanee, rendendo questa modalità di cottura estremamente precisa. La cottura statica è

eccellente per le torte, mentre quella ventilata assicura una distribuzione uniforme del calore, per arrostitire e cuocere su uno o più livelli senza che i sapori si mescolino. Il controllo del forno è facile grazie alle manopole in metallo e alla porta ad apertura silenziosa dotata di pratica maniglia in metallo. Il doppio vetro assicura sicurezza ed efficienza. Disponibile con porta forno e pannello comandi in vetro stopsol con cornice in acciaio inox o in vetro nero. I colori visualizzati possono variare a seconda delle impostazioni e della risoluzione dello schermo del computer. Per maggiori informazioni contatta il tuo rivenditore.

A tutto volume

La capienza extra-large, di 76 lt., permette di contenere tutte le tue pietanze ed ottenere cotture omogenee e uniformi, grazie alla perfetta distribuzione del calore.

Potrai cucinare a “pieno carico”, utilizzando fino a 5 livelli di cottura simultanea, salato e dolce allo stesso tempo, senza che i sapori si mescolino, grazie alla tecnologia a convezione.

I tempi di riscaldamento sono ultrarapidi, con la tecnologia Fast Pre-heat, e quando hai finito la pulizia è veloce, grazie all'elegante smalto grigio Easy To Clean e il design semplificato della cavità che rende facile pulire il forno con una semplice passata di spugna.

Controllo e Sicurezza

La porta dei nuovi forni con maxi cavità, grazie all'esclusivo vetro Panorama, ti garantirà la massima visibilità di cosa succede nel forno durante la cottura.

Quando il forno è caldo puoi controllare le tue pietanze in totale sicurezza grazie alle solide griglie e alle teglie scorrevoli. Le nuove cerniere bilanciate ed i movimenti Soft ti permettono inoltre di aprire e chiudere la porta in modo ergonomico.

La pulizia dei vetri è semplice grazie al cristallo interno estraibile.

Design

Le manopole e le maniglie dei forni sono realizzate in metallo, con tocco freddo e finitura “Mille Luci”, per apparire eleganti ed essere pratiche e durature.

Puoi coordinare il design della tua cucina con i modelli full glass, in vetro nero, o in vetro a specchio, o con i preziosi modelli con cornice in

acciaio inox spazzolato.

Usiamo l'acciaio migliore per una qualità senza compromessi e, grazie alla finitura anti- impronta, le superfici saranno sempre pulite.

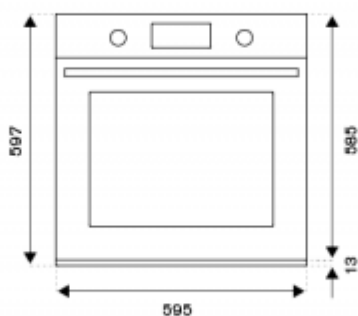
Funzionalità

Alimentazione forno	gas
Misura	60 cm
Tipo forno	gas ventilato
Funzioni forno	elemento inferiore, gas ventilato, girarrosto, grill, luce
Volume lordo	76 L
Comandi forno	contaminuti
Finitura cavità forno	smalto grigio Easy to Clean
Finitura acciaio inox	anti-impronta
Sistema di apertura porta	soft opening
Maniglia forno	metallo
Griglie forno	1 standard, 1 profonda
Vassoio	1 smaltato
Luci forno	1

Specifiche Tecniche

Potenza nominale	80 W
Classe energetica	A

Size



© Bertazzoni Spa P.IVA
00140710351
Società sottoposta alla
attività di direzione e
coordinamento da parte
di Bilancia Holding S.p.a.,
corrente in Guastalla
(RE), Via Palazzina, 6/8, cap.
soc.: €. 1.500.000,00 int.
vers.C.F. e P.IVA:
02967640356