

CPF9GPX Novità Prossimamente disponibile

Portofino

Cucina Portofino, inox, 90x60 cm.
Classe A+

EAN13: 8017709225780



[Prodotto premiato dal Good Design Awards 2016](#)

Piano:

- 6 zone di cottura
- Griglie in ghisa
- Anteriore sinistra - Ultrarapido (dual) - 4200 W
- Posteriore sinistra - Ausiliario - 1000 W
- Anteriore centrale - Ausiliario - 1000 W
- Posteriore centrale - Semirapido - 1800 W
- Anteriore destra - Semirapido - 1800 W
- Posteriore destra - Rapido - 3000 W

Forno:

- N° funzioni: 10
- **Funzioni pulizia: Pirolisi/ Pirolisi eco**
- Programmi automatici: 20
- Altre funzioni: Scongellamento a tempo, Scongellamento a peso, Lievitazione, Sabbath
- Volume lordo 126 l
- Volume utile 115 l
- Smalto Ever Clean
- 5 ripiani
- Grill elettrico
- 3 ventole
- 4 lampade Alogene
- Porta forno con 4 vetri
- Porta interna tuttovetro
- Vetro interno removibile
- Sistema di chiusura Soft Close
- Display LCD
- Opzioni di programmazione tempo inizio e fine cottura
- Sistema di raffreddamento tangenziale
- Vano portaoggetti push-pull

Accessorio Incluso

- **GT1P-2** - Guide telescopiche ad estrazione parziale

Funzioni prodotto



Forno
Principale

Opzioni prodotto



- **KITC9X9-1** - Schienale
- **GT1T-2** - Guide telescopiche ad estrazione totale su 1 livello
- **PPR9** - Pietra per pizza
- **PALPZ** - Paletta pizza
- **PAL2** - Paletta pizza larga con doppio manico

Versioni

- **CPF9GPAN** - Antracite
- **CPF9GPBL** - Nero
- **CPF9GPOG** - Verde oliva
- **CPF9GPOR** - Arancione
- **CPF9GPR** - Rosso
- **CPF9GPWH** - Bianco
- **CPF9GPYW** - Giallo

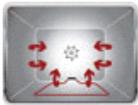


Forno Principale



Resistenza suola (cottura finale):

il calore proveniente solo dal basso consente di completare la cottura dei cibi che richiedono una maggior temperatura di base, senza conseguenze sulla loro rosolatura. Ideale per torte dolci o salate, crostate e pizze. N.B.: questo simbolo nei forni a gas S340G, S340GEB, S341GX, S810G, S810GEB, SE900GX, SF341GVX, SE901GX, SF420GN e SC420GN-8 indica il bruciatore a gas.



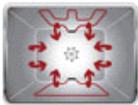
Ventola + resistenza suola (cottura delicata):

la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare la cottura più velocemente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Resistenza cielo + resistenza suola (cottura tradizionale o statica):

il calore, provenendo contemporaneamente dall'alto e dal basso, rende questo sistema adatto per cucinare qualsiasi tipo di cibo. La cottura tradizionale, denominata anche statica o termoradiante, è adatta per cucinare un solo piatto per volta. Ideale per arrosti di qualsiasi tipo, pane, torte ripiene e comunque particolarmente indicata per carni grasse come oca od anatra.



Ventola + resistenza cielo + resistenza suola:

il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale per biscotti e torte, anche cotti simultaneamente su più livelli.



Ventola + resistenza circolare (cottura a ventilazione forzata o ventilata):

la combinazione tra la ventola e la resistenza circolare (incorporata nella parte posteriore del forno) consente la cottura di cibi diversi su più piani, purché necessitino delle stesse temperature e dello stesso tipo di cottura. La circolazione di aria calda assicura una istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Sarà possibile, per esempio, cucinare contemporaneamente pesce, verdure e biscotti senza alcuna mescolanza di odori e sapori.



Ventola + resistenza circolare + resistenza cielo + resistenza suola (cottura turboventilata):

la combinazione della cottura ventilata con la cottura tradizionale consente di cucinare con estrema rapidità ed efficacia cibi diversi su più piani, senza trasmissioni di odori o sapori. Ideale per cibi di grandi volumi che richiedono cotture intense.



ECO:

la combinazione tra il grill e la resistenza inferiore più la ventola è particolarmente indicata per la cottura di piccole quantità di cibo, a bassi consumi energetici.



Ventola + resistenza grill:

l'aria prodotta dalla ventola addolcisce la decisa onda di calore generata dal grill, consentendo una grigliatura ottimale anche per cibi di grosso spessore. Ideale per grandi tagli di carne (ad es. stinco di maiale). Nei modelli a 10 e 11 funzioni la resistenza grill è formata da un doppio elemento di più ampie dimensioni rispetto al grill tradizionale, che consente una resa eccezionale (cottura e gratinatura rapida di grandi grigliate di carne).



Resistenza grill:

il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Nei forni a 8, 10 e 11 funzioni, la resistenza grill è costituita da un doppio elemento che consente la grigliatura su tutto il piano d'appoggio (grill largo). Tale funzione in questi modelli permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolare modo carne.



Girarrosto + grill largo:

il simbolo presente sul forno pirolitico indica la possibilità di utilizzare il girarrosto in combinazione con il grill largo.

**Pirolisi:**

impostando questa funzione il forno raggiunge temperature che arrivano fino a 500°C, distruggendo tutto lo sporco grasso che si forma sulle pareti interne.

**Pirolisi Eco:**

impostando questa funzione il forno esegue un ciclo di pirolisi a 500°C per un tempo di un'ora e mezza. Da utilizzarsi per la pulizia di cavità non eccessivamente sporche.

CPF9GPX

Portofino

libera installazione
90x60 cm
inox
tipo piano: gas
tipo forno: elettrico
classe energetica A+

