

SFP6604PNRE Novità

Prossimamente disponibile

Dolce Stil Novo

Forno termoventilato pirolitico, 60 cm, vetro nero. Estetica Dolce Stil Novo. Classe energetica A+

EAN13: 8017709218195



Prodotto premiato dal Good Design Awards 2016

- Maniglia Touch (a scomparsa)
- Vetro Eclipse
- Finiture rame
- Display TFT grafico a colori touch screen
- Display EasyGuide
- 10 funzioni di cottura
- Funzioni pulizia: Pirolisi/Pirolisi Eco
- Altre funzioni: Scongelamento a tempo, Scongelamento a peso, Scaldapiatti, Lievitazione, Sabbath
- Comandi Touch Control
- 50 programmi automatici
- 10 ricette personalizzabili
- Contaminuti
- Programmatore con partenza differita e fine cottura con spegnimento automatico
- Segnalatore acustico
- Temperatura da 30° a 280°C
- Modalità Showroom
- 2 lampade alogene (40 W cad.)
- Sistema automatico di spegnimento all'apertura della porta
- Porta con chiusura Soft Close
- Sistema di raffreddamento tangenziale

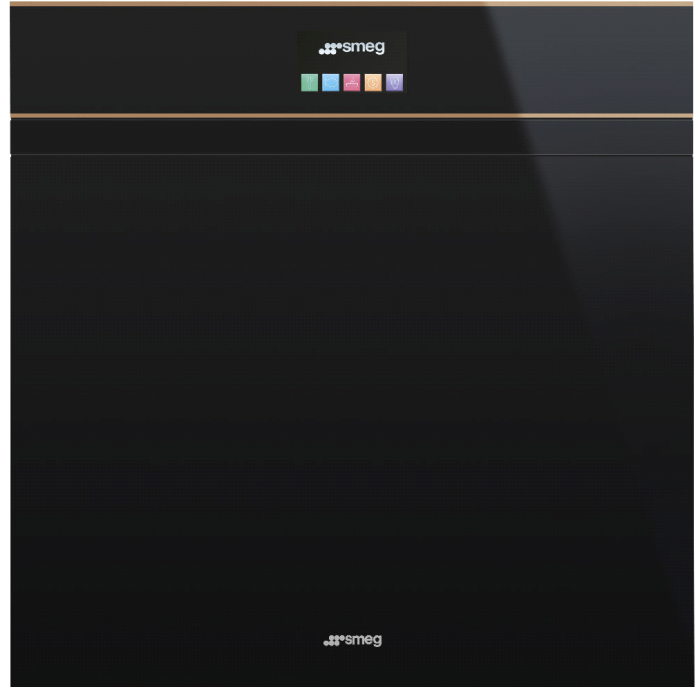
In dotazione: 1 bacinella smaltata profonda 40 mm, 1 bacinella smaltata tradizionale profonda 20 mm, 2 griglie con stop posteriore, 1 inserto per bacinella, 1 guida telescopiche ad estrazione totale

Funzioni prodotto



Opzioni prodotto

- GT1T-2 - Guide telescopiche ad estrazione totale su 1 livello
- GT1P-2 - Guide telescopiche ad estrazione parziale su 1 livello
- BVG - Bacinella in vetro + griglia
- BN620-1 - Bacinella smaltata, profondità 20 mm
- BN640 - Bacinella smaltata, profondità 40 mm
- BNP608T - Bacinella teflonata profonda 8 mm
- MDB - Maniglia doppia per bacinella
- PIR2 - Pirofila + coperchio
- PPR2 - Piastra per pizza
- PRTX - Pietra refrattaria con manici



- **PALPZ** - Paletta pizza
- **PR3845X** - Profilo inox

SMEG S.p.A.
Via Leonardo da Vinci, 4
42016 Guastalla (RE)
Tel. 0522 821 1

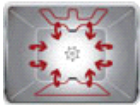


Funzioni



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 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 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 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 + grill:

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.



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 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 salicce, 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.


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.

Plus


A+:
 Gli elettrodomestici Smeg consentono un notevole risparmio energetico ascrivibile in Classe A, A+, A++ e A+++ , per ridurre i consumi, pur mantenendo la massima efficienza, e garantire il rispetto per l'ambiente.


Volume 70 lt:
 I forni Smeg hanno un ampio spazio interno, tra i più grandi sul mercato. Nei modelli da 60 cm il volume può raggiungere anche i 70 lt, mentre nei modelli da 90 cm addirittura 126 lt e in quelli ausiliari ben 41 lt .

Comandi Touch Control:
 Presenti su alcuni modelli di forni, piani di cottura, cappe e lavastoviglie, attivano la funzione con un semplice tocco.


Smart Cooking:
 Il sistema Smart Cooking, presente sui modelli con il display EasyGuide, prevede un numero di programmi automatici grazie ai quali è sufficiente scegliere il tipo di alimento, il peso e il grado di cottura desiderato e il forno imposta i parametri ottimali per la cottura.


Controllo elettronico:
 Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.


Preriscaldamento rapido:
 Il preriscaldamento rapido è un'opzione che permette di raggiungere in pochissimi minuti (in alcuni forni solo 6 minuti, in altri 9) la temperatura impostata per una maggiore rapidità nella preparazione dei cibi.

ECO-logic:
 L'opzione ECO-logic limita la potenza totale assorbita al valore medio (3,0 kW) installato nelle abitazioni, così da poter utilizzare contemporaneamente anche altri elettrodomestici e risparmiare energia.


5 livelli di cottura:
 I forni con Maxi Volume, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.

Guide telescopiche:
 Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.

Smalto Ever Clean:
 Lo smalto Ever Clean con cui è trattata la cavità del forno riduce l'aderenza dei grassi di cottura. Si tratta di un particolare smalto pirolitico e resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità.

Interno porta tuttovetro:
 L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.

Vetro interno rimovibile:
 Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.

Porta quadruplo vetro:
 Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede quattro vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I tre vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.

Porta Fresh Touch:



Grazie alla combinazione del sistema di raffreddamento tangenziale e dei vetri termoriflettenti, è garantita una temperatura esterna del forno inferiore ai 50°C.

SMEG S.p.A.
Via Leonardo da Vinci, 4
42016 Guastalla (RE)
Tel. 0522 821 1

