

Linea Design

DEMx 654

Cucina forno elettrico multifunzione

Cucina 60 x 50 cm

Piano professionale 4 fuochi a gas

Accensione elettronica sottomanopola

Griglie smaltate nere

Forno elettrico multifunzione classe A (6 funzioni)

Luce interna

Contaminuti meccanico con segnale acustico

Cassetto scaldavivande estraibile

Accessori: leccarda, griglia in filo

Porta forno con vetro interno estraibile

Kit ricambi gas incluso

Coperchio in cristallo sfumato chiaro

Dimensioni (lpxh): cm 60x50x85



FEATURES



Classe energetica

Le cucine De'Longhi sono state progettate con particolare attenzione all'efficienza energetica



PIANO PROFESSIONALE

Eleganza, design moderno, garanzia nell'offrire i migliori allineamenti estetici con l'ambiente cucina sono i plus che offrono le cucine professionali De'Longhi.



PORTA TUTTO VETRO

Questo innovativo sistema offre la massima facilità di pulizia grazie alle sue ampie e lisce superfici e dal vetro interno facilmente estraibile.



INCASSO

Tutta la gamma cottura free standing De'Longhi, è stata sviluppata ed approvata per poter essere "incassata", anche a contatto, nei mobili componibili delle cucine.

FORNO PRINCIPALE



LUCE FORNO

Permette di illuminare l'interno del forno, per poter controllare la cottura dei cibi.



COTTURA TRADIZIONALE

Il calore proveniente contemporaneamente dall'alto e dal basso, rende questa funzione ideale per pizze, torte, arrostiti di qualsiasi tipo e per carni grasse come anatra od oca.



GRILL

Ideale quindi per gratinare e grigliare le pietanze che necessitano di un'elevata temperatura superficiale come bistecche di vitello o manzo, filetto, hamburger e tutti i contorni di verdure alla griglia.



SCONGELAMENTO

L'attivazione della sola ventola assicura una ripartizione uniforme di aria a temperatura ambiente all'interno del forno, favorendo lo scongelamento rapido di cibi surgelati.



GRILL VENTILATO

Il funzionamento della ventola in combinazione con il grill esalta e velocizza le operazioni di gratinatura e grigliatura, con una maggiore distribuzione del calore, impedendo la bruciatura superficiale degli alimenti.



COTTURA A CONVEZIONE VENTILATA

Il funzionamento della ventola abbinato alla cottura tradizionale, diffonde il calore in modo uniforme all'interno del forno e risulta particolarmente indicata per cibi che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno quali arrostiti arrotolati, cosciotti, pesci interi, anche cotti simultaneamente su più livelli.
