

SFP750BSPZ

cortina

תנור פיצה פירוליטי טורבו אקטיבי בעיצוב עתיק
60 ס"מ, לבן
A דרגת אנרגיה

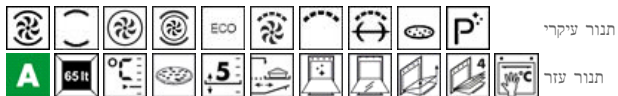
EAN13: 8017709218973

גימור כסוף בעיצוב עתיק

- שעון אנלוגי
- פונקציות הפעלה 9
- פונקציית ניקוי פירוליטי
- טיימר לתחילת ולסיום הבישול, התראה קולית בסיום הבישול
- כיבוי אוטומטי בסיום הבישול
- טווח טמפרטורות 50-280
- W ממנרות הלוגן - כל אחת 40
- כיבוי אוטומטי עם פתיחת הדלת
- דלת בעלת טכנולוגיית סגירה רכה
- טכנולוגיית דלת קרה
- אביזרים נלווים:
- תבניות עמוקות 40 מ"מ x 2
- רשתות גריל 2
- אבן פיצה עם ידיות
- מרית לפיצה
- מסילות טלסקופיות
- ערכת גריל מסתובב



Functions



אפשרויות בחירה

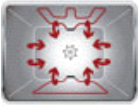
- **BN640** - אגן בעומק 40 מ"מ
- **PPR2** - אבן מיוחדת לאפיית פיצה
- **PRTX** - אבן פיצה
- **PALPZ** - מרית לפיצה
- **PR3845X** - מרית מנירוסטה

גירסאות

- **SFP750POPZ** - Panna - Finiture ottone antico
- **SFP750AOPZ** - Antracite - Finiture ottone antico



תנור עיקרי



מאורר עם גופי חימום עליונים ותחתונים

הפעלת גופי החימום בשילוב עם המאורר מיועדת לספק חום אחיד לחלוטין. זוהי שיטה הדומה לבישול קונבנציונלי ולכן נדרש חימום מראש. שיטה זו יעילה פחות מבישול יחד עם סחרור אוויר אך יכולה לשמש גם להכנת עוגות ומאפים.



גוף חימום עליון ותחתון בלבד

בישול קונבנציונלי המתאים לתבשילים הדורשים חום מתון, כמו אפיה. על התנור להיות מחומם מראש לטמפרטורה הנדרשת. התוכנית מתאימה ביותר לפריטים בודדים, כגון עוגות גדולות. התוצאות הטובות ביותר מתקבלות על ידי הנחת התבשיל במרכז התנור.



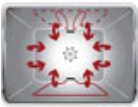
סחרור אוויר

שילוב של מאורר פנימי הפועל במקביל לגוף החימום העגול המקיף אותו ונותן פיזור חום ללא שטחים קרים. היתרונות הם רבים: אין צורך בחימום מקדים במידה ומשך זמן ההפעלה קצר מ-20 דקות, אין מעבר של ריחות וטעמים כאשר מבשלים מספר תבשילים במקביל ועוד.



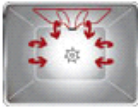
הזרמת אוויר עם גוף חימום עליון ותחתון

השימוש במאורר יחד עם גוף חימום עליון ותחתון מאפשר למזון להיות מבושל במהירות וביעילות, גם כאשר מניחים בתנור יותר ממגש אחד. זהו בישול אידיאלי לצלי ולנתחי בשר גדולים המצריכים בישול ארוך. אין מעבר של ריחות או טעמים בעת הבישול מתבשיל לתבשיל.



ECO:

תוכנית חסכונית לחימום מהיר המשלבת את הגריל, המאורר וגוף החימום התחתון, להשגת יעילות אנרגטית אופטימלית. תוכנית זו מיועדת לחימום ראשוני מהיר לפני התוכנית העיקרית.



מאורר עם גוף חימום של גריל

חשוב לוודא כי דלת התנור סגורה. המאורר מפזר את חום הגריל ומספק שיטה מצוינת לצליית מגוון רחב של סוגי מזון כגון: צלעות, סטייקים, נקניקיות ועוד, מבלי צורך להפוך את האוכל במהלך הבישול. צלייה בצורה זו מעניקה תוצאות טובות, מפחיתה את התייבשות המזון.



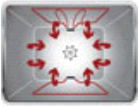
גוף חימום גריל

בישול מהיר והשחמה של מזון. עדיף להשתמש במדף העליון עבור פריטי מזון קטנים ובמדפים הנמוכים יותר עבור פריטים גדולים יותר, כגון תבשילי צלעות או נקניקיות. בישול בשיטה זו צריך להתבצע כשהדלת סגורה.



מתקן צלייה עם גריל מלא

מוסיף חום עליון על מנת לבשל אוכל במהירות רבה יותר.



תכנית פיצה

'ההפעלה במקביל של שלושה מרכיבים מבטיחה תנאים אופטימליים להכנת פיצה, כמו גם עוגיות וכד'

ניקוי פירוליטי

ניקוי פירוליטי בטמפרטורה של 500 מעלות מסיר כל הצטברות שומן מפנים התנור. משך זמן תחילת התהליך יכול לנוע בין שעה וחצי ל-3 שעות, בהתאם לכמות הלכלוך שהצטבר בתנור.



תנור עזר

A: בהתאם למשפחת המוצרים D / G ועד A+++ דרגת האנרגיה של המוצר, החל מ



תנור בעל חלל פנימי מקסי של 65 ליטרים
תנור בעל חלל פנימי מקסי של 65 ליטרים, 18% יותר מן הדגמים הרגילים

בקרה אלקטרונית
הבקרה האלקטרונית שולטת על הטמפרטורות ושומרת על חום אחיד, עם סטיית מינימליות של 2-3 ° בלבד. הבקרה מוודאת כי גם התבשילים הרגישים ביותר לטמפרטורה, כגון עוגות וסופלה, ייאפו ויתפחו באופן שווה.

Sistema Pizza:

In diversi forni Smeg, l'esclusivo sistema Pizza, prevede una speciale pietra refrattaria che a contatto diretto con la resistenza, consente la cottura in soli 3-4 minuti, 5 se con particolare farcitura. Risulta ottimale anche la preparazione di focacce, torte salate, pesce e verdure al cartoccio che con questa cottura non si seccano e rimangono morbidi e gustosi.



דרגות בישול נפרדות 5
פנים התנור כולל 5 דרגות בישול שונות, לגמישות מירבית



ציפוי תקרת תנור, ניתן להסרה

השכבה הפנימית הנוספת של תקרת התנור הפנימית מגינה על אלמנט הגריל משומנים ומשאריית הבישול. שכבה זו ניתנת להסרה ולניקוי, ועמידה לניקוי במדיח כלים.



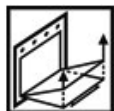
חלל פנימי מצופה

מצופה בחומר נוגד חומצה העוזר בשמירה על נקינות, על ידי הפחתת כמות השומנים הנדבקת עליו במהלך הבישול SMEG החלל הפנימי בכל תנורי



דלת זכוכית פנימית

הם בעלי דלת מזכוכית פנימית המהודקת למקומה ללא ברגים, המסייעת בתחזוקת התנור לאורך זמן SMEG מרבית מדגמי התנורים של



זכוכית פנימית בדלת התנור

ניתנת להסרה במספר צעדים פשוטים לצורך ניקוי



זיגוג זכוכית מרובע

הדלתות שומרות על טמפרטורת המשטח ברמה הנמוכה ביותר האפשרית, בתנורים פירוליטיים



דלת קרה

הם בעלי "דלת קרה". בשל השילוב בין מערכת אוורור פנימית ודלת מזכוכית העמידה לחום, נשמרת הטמפרטורה החיצונית SMEG מרבית דגמי התנורים של של הדלת נמוכה מ-50 °. בנוסף לבטיחות, הדלת הקרה מגנה גם מפני חימום ופגיעה ברהיטים הסמוכים לתנור

