

**Votre duo de pro dans la cuisine**

L'alliance d'une table de cuisson à gaz et d'un four électrique vous offre une véritable polyvalence pour cuisiner. Une chaleur instantanée et maîtrisée avec la table de cuisson au gaz tout en profitant d'un four électrique professionnel multifonctions. La combinaison parfaite de deux univers.

**Bénéfices et Caractéristiques****Table de cuisson à gaz/four électrique – l'alliance parfaite de deux univers**

L'alliance d'une table de cuisson à gaz et d'un four électrique vous offre la combinaison parfaite de deux univers. Une chaleur instantanée et maîtrisée avec la table de cuisson à gaz tout en profitant d'un four électrique professionnel multifonctions : la polyvalence en cuisine.

**Nettoyage catalytique - nettoie le four pour vous**

La fonction de nettoyage catalytique de votre four permet d'éviter l'accumulation de saleté et de graisse, le revêtement catalytique commence automatiquement à fonctionner lorsque la température du four atteint 250 ° C.

**La chaleur tournante votre allier pour un résultat de cuisson homogène**

Des petites pâtisseries croustillantes, des tartes parfaites, des morceaux de viande bien dorés : la fonction chaleur tournante assure une circulation uniforme de la chaleur dans le four. Des résultats constants, quel que soit l'endroit où vous placez vos aliments.

**Rails télescopiques – faites-les glisser pour un accès facile**

Avec nos rails entièrement télescopiques, plus besoin de mettre les mains dans le four chaud, les plats viennent à vous. Les rails permettent aux grilles de glisser complètement à l'extérieur du four et de rester fixes afin d'avoir les mains libres pour arroser votre rôti ou assaisonner vos plats.

**Plus besoin de surveiller l'horloge**

Grâce à la fonction minuteur, rien de plus simple que d'avoir votre repas prêt à l'heure que vous souhaitez. Votre plat cuira pendant le temps que vous aurez fixé et votre appareil vous avertira quand il sera prêt.

- Cuisinière Gaz 60x60cm SurroundCook®
- TABLE: Gaz
- Sécurité gaz table par thermocouple
- Allumage électronique
- Foyer avant gauche: Multicrown Burner, 4000W/121mm
- Foyer avant gauche: ,
- Foyer arrière gauche: Auxiliaire, 1000W/54mm
- Foyer arrière gauche: ,
- Foyer avant droit: Gaz Semi-rapide, 2000W/70mm
- Foyer avant droit: ,
- Foyer arrière droit: Gaz semi-rapide, 2000W/180mm
- Four Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage four: Catalyse
- Programmateur électronique
- Grilloir Electrique 1650 W
- Porte plein verre
- Eclairage intérieur 25 W
- Hauteur réglable
- Rangement: Porte Abattante

**Spécifications techniques**

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	94.9	Code EAN	7332543829828
Classe d'efficacité énergétique*	A	Product Partner Code	All Open
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.84		
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.75		
Nombre de cavités	1		
Source de chaleur	Electrique		
Volume utile cavité (L)	57		
Taille de la cavité	volume moyen		
Height usable, mm	328		
Width usable, mm	437		
Depth usable,mm	401		
Couleur	Inox anti-trace		
Puissance électrique totale maximum (W)	2046.1		
Table	Gaz		
Nombre de grille(s):	1 grille support de plat		
Type de plats	2 plats multi-usages		
Hauteur (mm)	870à la table /1448couv.ouvert /902couv.fermé		
Dimensions HxLxP (mm)	902x600x600		
Cordon fourni (en m):	1.4		
Poids brut/net (kg)	45 / 41		
Dimensions emballées HxLxP (mm)	940x665x710		
Fabriqué en	Roumanie		

