Forno e Grill Elétrico

Cod. 4092740102

Cuisinart®
Casual Cooking

*Sinônimo de versatilidade e bom gosto, a linha **Casual Cooking** é composta por produtos que vão de coifas à cook-tops e fornos, todos com layouts diferenciados que traduzem uma perfeita sintonia entre design e praticidade, podendo ser empregados tanto em cozinhas mais sóbrias quanto nas mais descoladas, sem perder a qualidade que somente uma linha semi-profissional pode trazer.*

Temperatura até 260°C

Capacidade 83L

Benefícios

10 programas de culinária:
Aquecimento superior | Aquecimento inferior
Convecção | Grill | Cozimento rápido
Muti cooking | Pizza | Cozimento delicado
Grill + Convecção | Descongelamento

Open Space: espaço interno com capacidade 25% maior que os fornos tradicionais com dimensões de 60cm.

Sistema de convecção: proporciona melhor circulação doc alor permitingo cozimento uniforme do alimento e ventilação de refrigeração.

Assa salgados e doces ao mesmo tempo.

Sistema de ventilação tangencial: para refrigeração do aparelho.

Porta removível de vidro triplo, com tratamento anti impressão digital: melhor visualização do cozimento além de facilitar a higienização do forno.

Detalhes

- Design moderno.
- Painel analógico e digital.
- Timer digital programado 24 horas, com temporizador automático.
- Termostato otimizador para economia de energia.
- 5 níveis de prateleiras.
- Manípulos de metal.
- 1 bandejas coletora de gordura.
- 1 grelha ajustável.
- 1 espeto giratório.
- Baixo consumo de energia (A+), com máxima eficiência e atenção ao ambiente.

Ficha Técnica

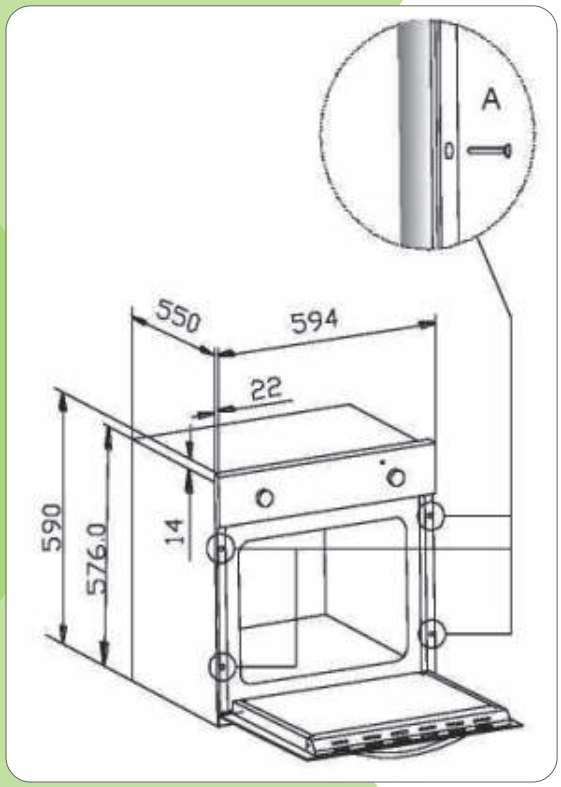
EAN	7899100665513
Voltagem	220 V
Frequência	60 Hz
Medidas (LxP)	59,4x59,4x54,58 cm
Med. embalado (LxAxP)	65,8x66x64,7 cm
Peso liquido	38 kg
Peso bruto	41,5 kg
Capacidade	83 L
Material	aço inox 304 e vidro preto
Potência nominal	2850 W
Consumo de energia	0,084 kW/h
Bitola do fio	2,5 mm²

Atendimento ao Consumidor
(11) 3003-9030 | sac@mcassab.com.br

Forno e Grill Elétrico

Cod. 4092740102

Cuisinart®
Casual Cooking

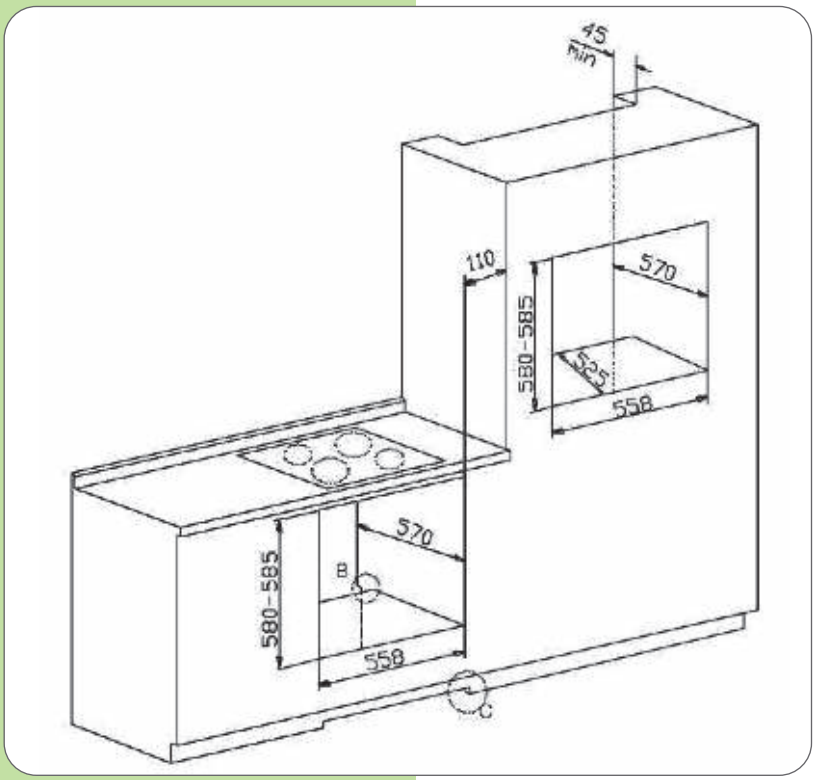


Atenção

- É indispensável a instalação com fio terra.
- Projetados para serem embutidos.
- As paredes e superfícies próximas devem ser de material resistente a temperatura de 90ºC (tais como madeira, fórmica, inox, granito, mármore).

Limpeza

- Para a limpeza e conservação das superfícies de aço inoxidável, utilize sempre um pano macio, úmido, água morna e um produto de limpeza suave (sem abrasivos) ou sabão neutro, secando com papel toalha ou toalha seca.
- Após o cozimento, é necessário sempre limpar a cavidade interna com um pano úmido para remover respingos ou manchas.



Atendimento ao Consumidor
(11) 3003-9030 | sac@mcassab.com.br