

CPF9GMX Disponible prochainement

Portofino

SMEG ELITE

Centre de cuisson multifonction,
90 cm, inox, vapor clean,
double chaleur tournante,
triple turbine
Classe énergétique A+

EAN13: 8017709225704



[Prix décerné par le Chicago Athenaeum : Musée de l'Architecture et du Design](#)



Plan de cuisson gaz :

6 brûleurs dont :

Arrière gauche : 1,00 kW

Avant gauche **ultra-rapide** : 4,20 kW

Avant central : 1,00 kW

Arrière central : 1,80 kW

Arrière droit rapide : 3,00 kW

Avant droit : 1,80 kW

Puissance nominale gaz : 12,60 kW

Grilles en fonte

Chapeaux de brûleurs émaillés fonte

Allumage électronique intégré aux manettes

Sécurité **thermocouples** rapides

Brûleurs démontables réglés au gaz naturel

Injecteurs gaz butane/propane fournis

Changement des injecteurs par le dessus

Cuvette anti-débordement

Dosseret de ventilation

Four électrique multifonction géant Vapor Clean :



14 fonctions (dont 1 de nettoyage Vapor Clean)

Programmateur électronique début et fin de cuisson

Afficheur digital LCD indiquant programmation, heure, températures, fonctions animées et symboles recettes

20 recettes automatiques et 4 modes de décongélation

Contrôle électronique de température

Température min 50°C - maxi 260°C

Double chaleur tournante, Triple Turbine et Gril fort

Volume net 115 litres, brut 126 litres

Dimensions nettes de la cavité :
(H x L x P) 371 x 724 x 418 mm

Nettoyage aisé par gril abattant

Supports latéraux en métal

5 niveaux de cuisson

Double éclairage halogène

Email Ever Clean de couleur grise

Porte Soft Close

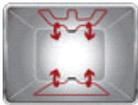


Four principal



Résistances gril ou sole + turbine (cuisson eco):

Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.



Résistances voûte + sole (cuisson traditionnelle):

La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



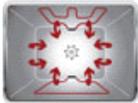
Résistances gril large (gril fort):

En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.



Résistances sole (cuisson finale):

La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température de base plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour tartes sucrées ou salées et pizza.



Turbine + Résistances voûte + sole chaleur brassée:

Le fonctionnement de la turbine unie à la cuisson traditionnelle assurent des cuissons homogènes même pour des recettes compliquées. Idéale pour biscuits et tartes cuits en même temps sur plusieurs niveaux.



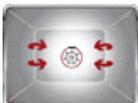
Turbine + Résistances gril large (gril fort ventilé):

L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril pour des grillades optimales même pour des viandes de grosse épaisseur.



Turbine + Résistances sole (cuisson délicate):

Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour stériliser ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur supplémentaire modérée. Idéale pour tout type d'aliment.



Turbine + Résistances circulaire (cuisson chaleur tournante):

Pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes et des gâteaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.



Turbine + Résistances circulaire + voûte + sole (cuisson turboventilée):

Cuisson ventilée + cuisson traditionnelle pour cuisiner très rapidement des aliments différents sur plusieurs niveaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts. Idéale pour les aliments demandant une cuisson forte.



Vapor Clean:

Cette fonction assistée simplifie le nettoyage des fours, grâce à une petite quantité d'eau posée dans la cavité du fond de four prévue à cet effet.

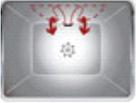


Décongélation temporisée:

Le temps de décongélation est ainsi déterminé automatiquement.

**Décongélation selon le poids:**

Le temps de décongélation est déterminé automatiquement après avoir indiqué le poids de l'aliment à décongeler.

**Levage:**

La chaleur provenant de la voûte permet de faire lever tout type de pâte, garantissant ainsi un résultat optimal en peu de temps.

**Mode Shabbat :**

Le mode Shabbat vient en aide à ceux qui observent la journée de repos dans la religion juive, en gardant le four allumé à une température constante.

CPF9GMX

Portofino

Centre de cuisson 90 cm
type de plan: Gaz

6

Mono cavité

type de four: Vapor Clean
90 cm

inox

classe énergétique A+

