

Horno encastre - Inox

Modelo: EAF2000CETX - 8697419926797

- Con ventilador interior para mejorar distribución del calor
- Multifunción: 4 funciones 
- Capacidad 61 litros
- Potencia: 2.000W
- Panel de control mecánico
- Temporizador - selector temperatura - mando de funciones
- Puerta de doble cristal de color negro con panel en inox



Multifunción: 4 funciones



Calor inferior con turbo

El calor se emite desde el calefactor inferior y es distribuido en el interior con la turbina que se encuentra en la parte trasera del horno. Ideal para pizzas, pan y levantar masas de repostería.



Calor inferior + superior con turbo (descongelar con el selector de temperatura en "0")

El calor se emite desde los calefactores superior e inferior y es distribuido en el interior con la turbina que se encuentra en la parte trasera del horno. Ideal para el asado superficial de carnes y pescados y para hacer tostadas. Si el selector de temperatura está en posición "0", selecciona esta opción para activar la función **descongelación**. La turbina remueve el aire caliente alrededor del alimento para descongelarlo.



Convencional: Calor superior + inferior

El calor se emite desde los calefactores superior e inferior. Esta función se utiliza para la cocción y el asado de la mayoría de las recetas.



Grill

El calor que proviene de la resistencia grill permite obtener resultados de asado óptimos sobre todo con carnes de espesor medio / pequeño y permite dar al final de la cocción un dorado uniforme. Ideal para bistecs, salchichas, costillares, beicon., tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill. Para mejorar el resultado del grill, es recomendable precalentar el horno 5 a 10 minutos.

