

G10080 Cosmo 30 | FORNO ELETTRICO VENTILATO



► DESCRIZIONE

Il forno elettrico Cosmo 30 è stato realizzato con una speciale bombatura posteriore per migliorare le sue dimensioni interne; grazie ai suoi 30 litri effettivi di capacità, con Cosmo 30 potrai cuocere facilmente due portate insieme: è possibile preparare infatti un contorno per 3-4 persone ed allo stesso tempo un delizioso secondo di pesce o carne, oppure tostare il pane e cuocere la pizza in teglia grazie alle generose dimensioni interne che gli consentono di ospitare comodamente un piatto di 30 centimetri di diametro. Grazie alla pratica ventilazione del calore, alle 3 funzioni di cottura (standard, grill e combinata) all'ottima potenza di 1600 watt ed al termostato regolabile da 100 a 230°C, il nostro forno elettrico Cosmo 30 rappresenta la soluzione ideale per ottenere risultati eccellenti e piatti cotti alla perfezione in tempi brevi, assicurandoti allo stesso tempo un ottimo risparmio energetico rispetto al tradizionale forno ad incasso.

► CARATTERISTICHE TECNICHE

✓ Capacità: 30 Lt	✓ Bombatura posteriore per maggiore volume interno
✓ Ventilazione	✓ Lampada interna
✓ Vetro doppio per isolamento termico	✓ Può contenere un piatto di diametro 30cm
✓ Timer 60 minuti con segnale acustico	✓ Termostato regolabile da 100° a 230°C
✓ 4 resistenze riscaldanti in acciaio corazzato	✓ Funzioni di cottura: base, grill, combinata
✓ Indicatore luminoso di funzionamento	✓ Accessori: 1 griglia, 1 leccarda, 1 maniglia di presa leccarda
✓ Alimentazione: AC 220-240V ~ 50/60Hz	✓ Potenza: 1600 W
✓ Dimensioni (L x H x P): 49.5 x 31 x 39.5 cm	✓ Peso: 7.3 Kg