

G10076 Il Moro 42 | FORNO ELETTRICO VENTILATO



► DESCRIZIONE

Cucinare i tuoi piatti preferiti nel forno elettrico Moro 42 di G3 Ferrari è facile e veloce. Grazie alla tecnologia di convezione che ottimizza la circolazione del calore all'interno del forno, potrai cuocere anche due portate contemporaneamente: un contorno per 4-6 persone ed allo stesso tempo un buon piatto di carne o di pesce senza bruciature ed in tempi brevi. Dotato di un'ottima capacità di 42 litri, Moro 42 è in grado di contenere comodamente un piatto di 32 centimetri di diametro ed è equipaggiato con luce interna, timer 60 minuti, termostato regolabile da 100° a 230°C e 3 funzioni di cottura (standard, grill e combinata) che ti garantiscono la massima flessibilità di utilizzo, sia come forno ausiliario sia in alternativa al forno ad incasso, permettendoti di risparmiare tempo e denaro grazie all'ottima velocità di riscaldamento e cottura.

► CARATTERISTICHE TECNICHE

- | | |
|--|---|
| ✓ Capacità: 42 Lt | ✓ Ventilazione |
| ✓ Lampada interna | ✓ Vetro doppio per isolamento termico |
| ✓ Può contenere un piatto di diametro 32cm | ✓ Timer 60 minuti con segnale acustico |
| ✓ Termostato regolabile da 100° C 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: 2000 W | ✓ Dimensioni (L x H x P): 55.7 x 35 x 41 cm |
| ✓ Peso: 9 Kg | |