

Cucine



Funzione pizza:



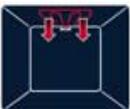
Ventola + resistenza grill + resistenza suola: il funzionamento della ventola, abbinata al grill e alla resistenza inferiore, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale non solo per pizze ma anche per biscotti e torte.



Resistenza cielo + resistenza suola (cottura tradizionale o statica):



il calore, provenendo contemporaneamente dall'alto e dal basso, rende questo sistema adatto per cucinare qualsiasi tipo di cibo. La cottura tradizionale, denominata anche statica o termoradiante, è adatta per cucinare un solo piatto per volta. Ideale per arrosti di qualsiasi tipo, pane, torte ripiene e comunque particolarmente indicata per carni grasse come oca od anatra.



Resistenza grill:



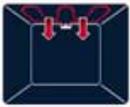
il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Nei forni a 8, 10 e 11 funzioni, la resistenza grill è costituita da un doppio elemento che consente la grigliatura su tutto il piano d'appoggio (grill largo). Tale funzione in questi modelli permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolare modo carne.



Resistenza suola (cottura finale):



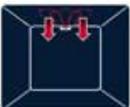
il calore proveniente solo dal basso consente di completare la cottura dei cibi che richiedono una maggior temperatura di base, senza conseguenze sulla loro rosolatura. Ideale per torte dolci o salate, crostate e pizze. N.B.: questo simbolo nei forni S340G, S340GEB, S341GX, S810G, S810GEB, SE900GX indica il bruciatore a gas.



Resistenza cielo:



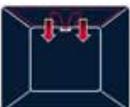
il calore proveniente solo dall'alto è ideale per cibi che richiedono doratura finale senza bisogno dell'utilizzo del grill, come le lasagne.



Resistenza grill centrale:



questa funzione disponibile solo sui modelli a 8, 10 e 11 funzioni consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.



Resistenza cielo + resistenza grill centrale:



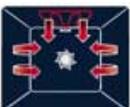
la resistenza cielo in aggiunta al grill permette una grigliatura ancor più rapida.



Ventola + resistenza circolare + resistenza cielo + resistenza suola (cottura turboventilata):



la combinazione della cottura ventilata con la cottura tradizionale consente di cucinare con estrema rapidità ed efficacia cibi diversi su più piani, senza trasmissioni di odori o sapori. Ideale per cibi di grandi volumi che richiedono cotture intense.



Ventola + resistenza grill:



l'aria prodotta dalla ventola addolcisce la decisa onda di calore generata dal grill, consentendo una grigliatura ottimale anche per cibi di grosso spessore. Ideale per grandi tagli di carne (ad es. stinco di maiale). Nei modelli a 10 e 11 funzioni la resistenza grill è formata da un doppio elemento di più ampie dimensioni rispetto al grill tradizionale, che consente una resa eccezionale (cottura e gratinatura rapida di grandi grigliate di carne).



Fiocco di neve:



lo scongelamento rapido viene favorito dall'attivazione di un'apposita ventola, che assicura una ripartizione uniforme di aria a temperatura ambiente all'interno del forno. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Ventola + resistenza cielo + resistenza suola:



il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale per biscotti e torte, anche cotti simultaneamente su più livelli.

**Ventola + resistenza circolare (cottura a ventilazione forzata o ventilata):**

la combinazione tra la ventola e la resistenza circolare (incorporata nella parte posteriore del forno) consente la cottura di cibi diversi su più piani, purché necessitino delle stesse temperature e dello stesso tipo di cottura. La circolazione di aria calda assicura una istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Sarà possibile, per esempio, cucinare contemporaneamente pesce, verdure e biscotti senza alcuna mescolanza di odori e sapori.

**Ventola + resistenza circolare + resistenza suola:**

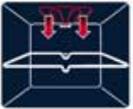
la cottura ventilata viene combinata con il calore proveniente dal basso, conferendo nello stesso tempo una leggera doratura. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.

**Ventola + resistenza suola (cottura delicata):**

la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare la cottura più velocemente. Questo sistema è consigliato per sterilizzare o per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.

**Pirolisi:**

P impostando questa funzione il forno raggiunge temperature che arrivano fino a 500°C, distruggendo tutto lo sporco grasso che si forma sulle pareti interne.

**Girarrosto:**

il girarrosto (dove previsto) funziona in combinazione con la resistenza grill, consentendo una perfetta doratura dei cibi.

**Girarrosto + resistenza grill centrale:**

il simbolo presente sul forno pirolitico indica la possibilità di utilizzare il girarrosto in combinazione con il centrale.

**Girarrosto + grill largo:**

il simbolo presente sul forno pirolitico indica la possibilità di utilizzare il girarrosto in combinazione con il grill largo.

**Girarrosto + Grill variabile:**

aggiunge calore dall'alto per cucinare più rapidamente.

**Cottura a Gas Ventilato:**

Il calore prodotto dai bruciatori a gas viene uniformemente distribuito dalla ventola. Questa funzione è ideale per cotture lente, con temperatura costante ed uniforme e che richiedono omogeneità nella distribuzione del calore.