

www.ravate.com



Description :

Le four électrique posable 1380W de RIVIERA & BAR combine performance et praticité pour une cuisson variée et réussie. Avec une capacité de 21 L et cinq modes de cuisson, il s'adapte à toutes vos envies, qu'il s'agisse de grillades, de pâtisseries ou de plats traditionnels. Sa température réglable de 100 à 230 °C et sa minuterie de 90 minutes permettent un contrôle précis de chaque préparation. L'éclairage intérieur facilite le suivi de la cuisson, tandis que sa cavité en inox et sa porte à double paroi assurent une isolation optimale et une grande durabilité. Livré avec une grille, une lèchefrite et une pince, ce four compact et au design noir mat est aussi fonctionnel qu'élégant.

Caractéristiques

Puissance :	De 1000 à 1499W
Couleur principale :	Noir
Capacité (petit four) :	Plat standard (de 20 à 35L)
Retrait en magasin :	oui
Marque :	RIVIERA & BAR
Nom du produit :	Four électrique posable 1380W 21L
Couleur :	Noir
Type de produit :	Four
Modèle :	QFR210
Puissance :	1380 W
5 modes de cuisson :	Chaleur tournante, gril ventilé, convection naturelle, gril et pâtisserie
Thermostat réglable :	De 100 à 230°C
Minuterie réglable :	Jusqu'à 90 minutes
Mode éclairage intérieur :	Oui pour surveiller la cuisson
Compact avec une capacité de :	21 L
Compatibilité des moules :	Moules ronds jusqu'à 26 cm, moules ovales jusqu'à 28 cm
Cavité :	Tout en inox
Porte :	Double paroi avec joint d'isolation périphérique
Finition :	Noir mat, poignée et panneau de commande en inox
Accessoires inclus :	Grille de cuisson, lèchefrite et pince
Chaleur tournante :	La chaleur est générée puis brassée par un ventilateur, ce qui assure une homogénéité de cuisson dans toute la cavité. Ce mode de cuisson est idéal pour cuire plusieurs plats en même temps, ou encore des pièces de grande taille. Le brassage de l'air permet de cuire ces pièces de manière uniforme, les saveurs des aliments sont ainsi préservées.
Gril et ventilateur :	La chaleur est générée par la résistance supérieure



Nom produit : Four électrique posable 1380W 21L Noir - RIVIERA & BAR - QFR210
Code Rav : 31019901

www.ravate.com

Grill :

couplée au ventilateur. Ce mode permet une homogénéité des grillades et un gratinage parfait.

La chaleur est générée par la résistance supérieure du four. Ce mode permet des cuissons gril/barbecue traditionnelles, en retournant les aliments à mi-cuisson, et aussi le gratinage de vos plats

Pâtisserie (Sole + ventilateur) :

Cette fonction associe le ventilateur et la résistance inférieure. Ceci assure à la fois une excellente homogénéité de cuisson mais aussi la croustillance des pâtes.

Particulièrement adapté pour les tartes salées ou sucrées. 3 gradins permettant de régler la hauteur des accessoires en fonction des plats cuisinés

Largeur du produit :

460 mm

Profondeur :

375 mm

Hauteur du produit :

300 mm

Poids du produit :

8,95 Kg