



## CFBG901ANBE3

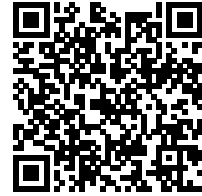
Marque: Boretti

8 7 1 5 7 7 5 2 0 1 9 7 3



8 715775 201973 >

Prix  
conseillé: €  
2.699,00



## DESCRIPTION

Une large cuisinière à gaz avec un grand four qui offre beaucoup d'espace pour les passions culinaires.

- GRAND FOUR DE CUISSON
- BRÛLEUR DOUBLE COMBUSTIBLE
- BRÛLEURS EN LAITON
- RANGEMENT POUR USTENSILES DE CUISINE
- FONCTION GRIL + TURN SPIT

Cette large cuisinière à gaz Toscana est un atout pour votre cuisine. La cuisinière contient une plaque de cuisson avec 5 brûleurs à gaz en laiton et vous pouvez facilement préparer un repas pour de grands groupes dans le four extra-large.

### Grand four de cuisson

Le grand four de 87 litres est multifonctionnel. La cuisson est sûre avec Boretti : la porte du four et les parois latérales restent froides. Grâce aux guides télescopiques que vous pouvez commander, vous pouvez facilement glisser les plats dans et hors du four. La rôtissoire incluse garantit que la volaille et les roulades sont cuites à la perfection.

### Table de cuisson

Les 5 brûleurs en laiton ne sont pas seulement durables, ils offrent également une meilleure combustion par rapport aux brûleurs ordinaires. De plus, ils sont plus silencieux à l'usage et ont un aspect professionnel. De plus, les brûleurs à gaz sont équipés d'un allumage automatique par étincelle à l'ouverture des manettes et d'une protection par thermocouple. Cela signifie : pas de flamme, pas de gaz. Avec le puissant brûleur wok à

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

double combustible sur la table de cuisson, les anneaux intérieur et extérieur peuvent être utilisés séparément. Vous pouvez wok à puissance élevée (5,0 kW) ou mijoter à faible puissance (0,4 kW).

### Nettoyage facile

Boretti vous aide également après la cuisson. La plaque du four étant en émail de haute qualité, elle est remarquablement facile à nettoyer.

### Grand four de cuisson

Vous pouvez préparer plusieurs plats en même temps dans le four extra large et vous pouvez ranger les plus grands plats à four.

### Facultatif : guides télescopiques

Avec cet accessoire, vous pouvez glisser les plats dans et hors du four en douceur. De cette façon, vous ne vous brûlerez plus jamais les mains et la graisse ou la saleté appartiendront au passé.

### Tournebroche

Rotation automatique de la viande pour une cuisson uniforme : avec la rôtisserie incluse, vous pouvez vraiment impressionner vos invités.

### Espace de stockage

Le compartiment de rangement offre de la place pour les grilles ou les ustensiles de cuisine. De cette façon, vous avez tout le nécessaire à portée de main pendant la cuisson et vous pouvez ensuite le ranger soigneusement.

### Brûleurs professionnels

Vous pouvez reconnaître le chef par le matériel. Les brûleurs en laiton sont durables, offrent une meilleure combustion par rapport aux brûleurs ordinaires et ont une apparence professionnelle.

### Réglage mijoter et wok

Le brûleur bicom bustible atteint une puissance très élevée (5,0 kW) et une puissance très faible (0,4 kW). Cela permet au brûleur d'être utilisé à la fois comme brûleur de wok et comme brûleur de mijotage.

## SPÉCIFICATIONS

### Accessoires

Tiroir de rangement 

### Caractéristiques du cuiseur

Nombre de zones 5

### Caractéristiques du four

Nombre de fonctions 9  
nombre de fours 1

### Caractéristiques physiques

Couleur Noir  
Hauteur 89,5

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

Température maximale du four	250	Largeur	89,7
Température minimale	50	Profondeur	60
		Puissance de raccordement	3000

**Consommation d'énergie**

Classe énergétique	A
Consommation électrique par air chaud	0,87
Consommation électrique par cyclis (conventionnel )	1,09

**Général**

Capacité du four	87
Table de cuisson	Gaz