

## SF800C Novità

### coloniale

Forno ventilato, 60 cm, canna di fucile,  
Estetica Coloniale. Classe energetica A-10%

EAN13: 8017709182045

- 6 funzioni
- finiture oro
- orologio analogico
- timer contaminuti con fine cottura (spegnimento automatico)
- segnalatore acustico di fine cottura
- temperatura massima di cottura: 250°C
- sistema automatico di spegnimento all'apertura della porta
- in dotazione: 1 bacinella profonda (40 mm), 1 griglia



### Funzioni prodotto



### Opzioni prodotto

- **GT1T-1** - Guide telescopiche ad estrazione totale su 1 livello
- **GT1P-1** - Guide telescopiche ad estrazione parziale su 1 livello
- **PC60** - Pannelli catalitici con telai laterali in metallo/ 4 livelli
- **BVG** - Bacinella in vetro + griglia
- **PIR2** - Pirofila + coperchio
- **BN640** - Bacinella smaltata, profondità 40 mm
- **BN620-1** - Bacinella smaltata, profondità 20 mm
- **BNP608T** - Bacinella teflonata profonda 8 mm
- **MDB** - Maniglia doppia per bacinella
- **MAN** - Maniglia per bacinella
- **PPR2** - Piastra per pizza
- **PRTX** - Pietra refrattaria con manici
- **PALPZ** - Paletta pizza
- **PR3845X** - Profilo inox
- **XSPLEND-2** - Detergente per la pulizia quotidiana

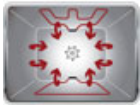
### Versioni

- **SF800AVO** - Avena
- **SF800AO** - Antracite
- **SF800PO** - Panna
- **SF800B** - Bianco


**Funzioni**

**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.


**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.


**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.


**ECO:**

la combinazione tra il grill centrale e la resistenza inferiore più la ventola è particolarmente indicata per per la cottura di piccole quantità di cibo, a bassi consumi energetici.


**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).


**Resistenza grill:**

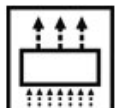
il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Nei forni a 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.


**Plus**
**A-10%:**

**A** -10% Alcuni modelli consentono un risparmio energetico fino al 10% rispetto alla Classe A, pur mantenendo la massima efficienza, e garantendo il rispetto per l'ambiente.


**Maxi Volume:**

I forni Smeg hanno un ampio spazio interno, tra i più grandi sul mercato. Nei modelli da 60 cm il volume può raggiungere anche i 72 lt (il 35% in più rispetto alle versioni tradizionali), mentre nei modelli da 90 cm addirittura 126 lt e in quelli ausiliari ben 41 lt.


**5 livelli di cottura:**

I forni con Maxi Volume (72 lt), prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



**Smalto Ever Clean:**

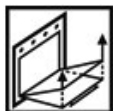
La cavità del forno è trattata con smalto Ever Clean che riduce l'aderenza dei grassi di cottura. Si tratta di un particolare smalto pirolitico ed antiacido che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità.

---

**Interno porta tuttovetro:**

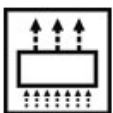
L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.

---

**Vetro interno rimovibile:**

Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.

---

**Raffreddamento tangenziale:**

Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.

---



