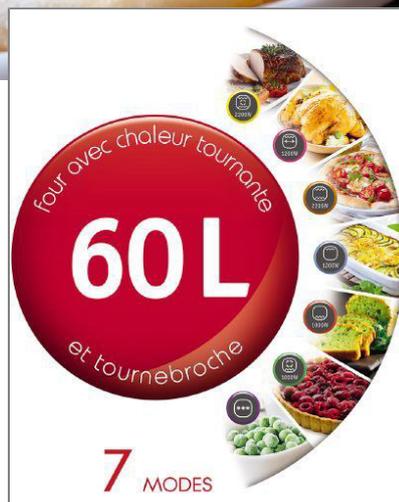


Moulinex®



optimo 60l four tournebroche

OPTIMO 60L
YY2917FB

Le four très grande capacité facile à utiliser au quotidien

Four 60 L à convection avec 7 modes de cuisson

Avec ses 7 modes de cuisson, ce four à chaleur tournante cuit tous les plats !

1. Chaleur tournante, pour une cuisson rapide et homogène
2. Convection naturelle, pour des pizzas ou quiches
3. Grill, pour les saucisses, côtelettes ou gratins
4. Pâtisserie, pour de savoureuses recettes de desserts
5. Bain-marie, pour réaliser des crèmes renversées et des terrines
6. Décongélation pour décongeler des aliments rapidement et uniformément
7. Tournebroche, pour des volailles parfaitement rôties. Son élégant design d'inspiration vintage est mis en valeur par une vitre fumée qui ajoute une note de distinction à ce four compact et néanmoins de grande capacité.

60L

Moulinex Optimo 60 L : le four à convection ultra simple, de très grande capacité, pour une cuisson rapide et de plusieurs plats simultanément. Avec son design d'inspiration vintage, Optimo 60L est le four électrique à chaleur tournante idéal pour cuisiner au quotidien. Sélectionnez aisément la température, la durée et le mode de cuisson souhaités à partir des 7 programmes existants et profitez de tous vos plats préférés. Sa très grande capacité permet de cuire deux plats en même temps.

BENEFICES DU PRODUIT

Un four convivial

Fonctions mécaniques faciles à utiliser avec 3 boutons : thermostat jusqu'à 240°C, minuteur jusqu'à 120 min, sélection du type de cuisson.



Four à chaleur tournante avec fonction tournebroche

Avec ses 7 modes de cuisson, ce four à chaleur tournante cuit et réchauffe tous les plats !

1. Chaleur tournante, pour une cuisson rapide et homogène
2. Convection naturelle, pour des pizzas ou quiches
3. Grill, pour les saucisses, côtelettes ou gratins
4. Pâtisserie, pour de savoureuses recettes de desserts
5. Bain-marie, pour réaliser des crèmes renversées et des terrines
6. Décongélation pour décongeler des aliments rapidement et uniformément
7. Tournebroche, pour des volailles parfaitement rôties.

Très grande capacité de 60 L

Sa généreuse contenance de 60 L vous permet de cuire deux plats en même temps grâce au mode chaleur tournante, pour une cuisson rapide et homogène.



Un four pratique

Le produit est accompagné de deux grilles réversibles, d'un lèche frites et d'un kit tournebroche pour une grande variété de plats.

Un design moderne

Ce design moderne, d'inspiration vintage, s'intègre parfaitement à votre cuisine. L'éclairage intérieur et la vitre fumée ajoutent une touche d'élégance.



- Conçue pour être réparée facilement
- Livraison rapide et économique de pièces détachées pendant 10 ans
- 6 500 centres de réparation dans le monde

Four électrique Optimo 60L: le four à chaleur tournante XL qui fait tout

Avec le four à chaleur tournante Optimo 60 l, chauffez et réchauffez facilement tous vos plats. Son thermostat mécanique intuitif, son minuteur et ses fonctions de réglage rendent simple son utilisation tandis que ses sept modes de cuisson – chaleur tournante, chaleur traditionnelle, gril, pâtisserie, bain-marie, décongélation et tournebroche – permettent de réaliser toutes les recettes. Pour parfaire le tout, il est doté de deux grilles réversibles positionnables sur six hauteurs différentes tandis que sa très grande capacité de 60 l est idéale pour une cuisson simultanée. Son design d'inspiration vintage et ses élégantes finitions, dont une vitre fumée et un éclairage intérieur, font qu'il s'intègre dans toute cuisine.

BÉNÉFICES PRODUIT SITE DISTRIBUTEUR

Four à convection Optimo 60 L Moulinex OX495810 noir, 7 modes de cuisson

• Four à chaleur tournante intuitif d'une capacité de 60 l • Facile à utiliser : thermostat jusqu'à 240°C, minuteur jusqu'à 120 min, sélecteur 6 modes et bouton tournebroche • 7 modes de cuisson : chaleur tournante, chaleur traditionnelle, gril, pâtisserie, bain marie, décongélation et tournebroche • 2 grilles réversibles incluses positionnables sur six hauteurs différentes • 1 plaque four et 1 kit tournebroche • Design moderne d'inspiration vintage qui s'intègre dans toute cuisine • Finitions raffinées avec vitre fumée et éclairage intérieur

Communication

Pub TV Pub presse Pub radio Dossier de presse Pack Digital PLV

Video : Produit Comparatif Guide de démarrage rapide Recettes et conseils Corporate Best practice Viral

Témoignage

Notice : Guide de démarrage rapide Notice imprimée Notice numérique

Visuels produit 3D/360

PHOTOS DU PRODUIT

Autres images produit



Packaging



CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

➤ Puissance	2200 W
➤ Puissance du gril	1200 W
➤ Capacité totale	60 L
➤ Type de chauffage	Chaleur tournante
➤ Thermostat	OUI
➤ Température max.	240 °C
➤ Durée du minuteur	120 min
➤ Programmes de cuisson	7 : Chaleur tournante, Chaleur traditionnelle, Gril, Recettes Bain marie, Pâtisserie, Décongélation
➤ Mode de cuisson 1	Chaleur tournante
➤ Mode de cuisson 2	Traditionnel
➤ Mode de cuisson 3	Gril
➤ Mode de cuisson 4	Pâtisserie
➤ Mode de cuisson 5	Bain-marie
➤ Mode de cuisson 6	Décongélation
➤ Éclairage intérieur	OUI
➤ Dimensions utiles de la cavité intérieure (L x P x H)	46 x 35.8 x 36.1 cm
➤ Accessoire 1	Grille réversible
➤ Accessoire 2	Grille réversible
➤ Accessoire 3	Lèche frites
➤ Autres	Tournebroche
➤ Autres caractéristiques	Vitre fumé
➤ Éclairage intérieur	OUI
➤ Label Thermorespect	OUI
➤ Nombre de vitrage de la porte	2
➤ Coloris	Noir
➤ Garantie	2 ANS
➤ Pays d'origine	Chine
➤ Disponibilité des pièces détachées	5 Ans

INFORMATIONS LOGISTIQUES**CMMF : 610002688**

Code EAN	Colisage	Pièces / couche palette	Couches / palette	Pièces / palette	Pièces / container
EAN ST : 3700342426885 EAN UC : 3700342426885	1	2	2	4	C20 : 144 C40 : 292 HQ4 : 368

	Produit nu	Produit emballé	Carton	Palette
Dimensions (L x l x H)	622 x 440 x 416 (MM)	690 x 488 x 497 (MM)	700 x 498 x 520 (MM)	1 200 x 800 x 1 190 (MM)
Poids	10.5 (KG)	16,1 (KG)	16,1 (KG)	64,4 (KG)