

GR488



CARACTÉRISTIQUES

Contrôlez la température avec précision grâce aux huit brûleurs à gaz scellés double couche, pour des feux vifs plus forts, et des feux doux plus doux

Ce four à convection à gaz de grande capacité permet d'obtenir une chaleur plus rapide et une cuisson plus homogène

La polyvalence grâce à un four 46 cm (18 po) supplémentaire.

Nettoyez facilement les éclaboussures et les renversements grâce aux cuvettes de brûleur à revêtement en porcelaine noire, scellées et sans joint

Le puissant gril intérieur à infrarouge permet d'obtenir des croûtes plus croustillantes et une cuisson plus rapide

La flamme se rallume automatiquement grâce à notre système d'allumage par étincelle pour un meilleur contrôle de la température et une sécurité renforcée

Déplacez facilement les chaudrons et les casseroles sur des grilles continues en fonte

Trouvez votre style de cuisine grâce au choix de boutons de commande rouges emblématiques, noirs ou en acier inoxydable brossé

ACCESSOIRES

2-Burner Wok Grate

Ensemble pierre de cuisson

Garniture de remplissage

Grille de four avec roulements à billes à extension complète

Grille de four à extension complète de 18 po

Grille de wok à deux brûleurs

Plaque de protection en acier inoxydable

Protections pour pieds avant

Brushed stainless, polished brass, chrome, or brushed brass bezels

Kits de conversion pour haute altitude disponible

Signature red, black, brushed stainless, brushed gray, or brushed brass knob kits

Montées en acier inoxydable de 5" et 10 po et montée de 20 po avec tablette

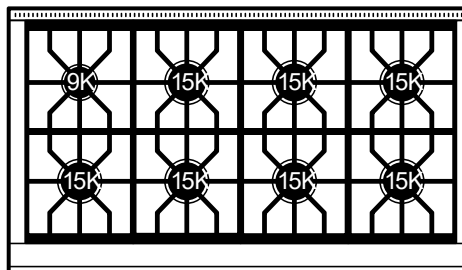
Des accessoires sont offerts par les dépositaires Sub-Zero agréés. Pour obtenir des renseignements sur votre dépositaire local, rendez-vous à l'adresse subzero-wolf.com/locator.



OPTIONS DE BOUTON



CONFIGURATION PRINCIPALE



SPÉCIFICATIONS DU DESSUS DE CUISINIÈRE

- 1 - brûleur de 9 200 BTU
- 7 - brûleurs de 15 000 BTU

SPÉCIFICATIONS DU FOUR

- Brûleur de four de 30 000 BTU
- Grilloir de four de 18 000 BTU

