



Philips Avance Collection
Gril d'intérieur

Fumée réduite

Technologie de chaleur
infrarouge
Noir, 1 600 W, grille en fonte



HD6370/90

De délicieuses grillades, pratiquement sans fumée grâce à une technologie de chaleur infrarouge sophistiquée

Le gril d'intérieur à fumée réduite Philips est un appareil unique qui vous permet de savourer d'excellentes grillades au dorage uniforme toute l'année. La technologie de chaleur infrarouge sophistiquée permet de réduire la fumée de 80 %* et de limiter les éclaboussures.

Pour des grillades en intérieur plus agréables

- Technologie de chaleur infrarouge sophistiquée créant jusqu'à 80 % de fumée en moins
- Éclaboussures minimisées grâce à un design avancé breveté
- Installation simple : prêt en 1 minute
- Les pièces amovibles faciles à nettoyer sont également compatibles lave-vaisselle
- Maintien des aliments au chaud avec la fonction maintien au chaud

L'assurance de délicieuses grillades au dorage uniforme.

- Chaleur constante de 230 °C pour un dorage parfait sans brûler
- La puissante chaleur infrarouge saisit la viande tout en préservant le côté tendre
- Cuisson uniforme de tous les côtés grâce aux réflecteurs de chaleur uniques
- Grille en aluminium anti-adhésive marquant les aliments comme au barbecue

Un grand choix de grillades saines

- Cuisson légère : l'excédent de graisse est recueillie dans le bac à graisse XL



PHILIPS

Points forts

Technologie de chaleur infrarouge à fumée réduite



La technologie infrarouge sophistiquée et les réflecteurs spéciaux dirigent la chaleur vers la grille, afin d'obtenir d'excellentes grillades à la cuisson uniforme, avec un bac à graisse à la température suffisamment basse pour minimiser la fumée et les éclaboussures de graisse. Selon leur teneur en graisse et en eau, les aliments cuisent en produisant très peu de fumée (bœuf et poulet) ou un peu plus (porc ou agneau), mais beaucoup moins qu'avec les grils classiques.

Des aliments parfaitement dorés, à la cuisson uniforme

Chaleur constante de 230 °C pour un dorage parfait sans brûler

Conception unique des réflecteurs

Avec un gril classique, la température fluctue constamment. Lorsqu'elle dépasse le réglage défini, les aliments risquent de brûler. Avec le gril d'intérieur à fumée réduite Philips, vous n'aurez plus à ajuster la température. Il atteint rapidement une température de 230 °C, idéale pour saisir la viande, et se maintient à ce niveau tout au long du processus de cuisson. Cette température unique idéale vous permet de griller différents types d'aliments en même temps, pour obtenir de savoureuses grillades au dorage uniforme avec un minimum d'efforts.

Des grillades tendres et juteuses

La puissante chaleur infrarouge saisit la viande sans la brûler, l'intérieur restant tendre et juteux.

Grille en aluminium anti-adhésive

La grille en fonte d'aluminium robuste permet d'obtenir des aliments parfaitement grillés

Éclaboussures minimisées

Toute la structure interne a été conçue pour offrir des performances de cuisson optimales avec un minimum d'éclaboussures, afin de préserver la propreté des surfaces environnantes.

Facile à nettoyer



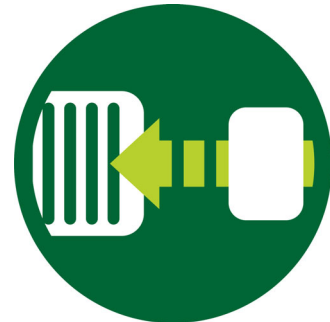
Les grils et barbecues classiques sont difficiles à nettoyer, mais grâce à sa grille antiadhésive, cet appareil est propre en moins d'une minute. En outre, les pièces amovibles sont compatibles lave-vaisselle. Nettoyer un gril n'a jamais été aussi simple.

Cuisson légère



Les aliments ne cuisent pas dans leur graisse : elle est recueillie dans le bac à graisse pour une cuisson légère.

Installation simple



Facile à utiliser, facile à installer. Le gril d'intérieur à fumée réduite Philips se compose de deux pièces : une grille et un bac à graisse qui s'assemblent en moins d'une minute. Grâce au nombre réduit de pièces à assembler, vous passerez moins de temps au montage et plus de temps à savourer vos grillades.

Maintien des aliments au chaud

Une fois la cuisson terminée, vous pouvez garder les aliments chauds en passant le gril en mode maintien au chaud.



IF DESIGN AWARD

Les produits, projets, concepts, etc. récompensés par un iF Award sont sélectionnés par des grands noms du design.

Tous les ans, l'iF International Forum Design GmbH organise l'un des concours de design les plus renommés et respectés : l'iF DESIGN AWARD. Reconnu comme un symbole d'excellence dans le monde entier, l'iF DESIGN AWARD reçoit plus de 5 000 soumissions provenant de 70 pays tous les ans.

Gril d'intérieur

Fumée réduite Technologie de chaleur infrarouge, Noir, 1 600 W, grille en fonte

HD6370/90

Caractéristiques

Caractéristiques générales

- Fonctions du produit: Range-cordon, Compatible lave-vaisselle, Technologie de chaleur infrarouge, Pieds antidérapants, Bouton marche/arrêt

Spécificités techniques

- Alimentation: 1 600 W
- Tension: 230 volt

Poids et dimensions

- Poids du produit: 5,6 kg

Design

- Couleur: Noire



Date de publication
2016-07-03

Version: 9.1.1

EAN: 08 71010 37491 72

© 2016 Koninklijke Philips N.V.
Tous droits réservés.

Les caractéristiques sont sujettes à modification sans préavis. Les marques commerciales sont la propriété de Koninklijke Philips N.V. ou de leurs détenteurs respectifs.

www.philips.com

* V. Philips HD4418 avec cuisson au gril de 4 steaks hachés