

PV675CNR



Famille	Table de cuisson
Type d'encastrement	Traditionnel
Dimension	70/75 cm
Alimentation	Gaz
Type	Gaz
Code EAN	8017709222147



Esthétique



Esthétique	Dolce Stil Novo
Couleur	Noir
Finition	Verre
Matériau	Verre
Type de verre	Céramique
Verre sur inox	Oui
Grilles	Fonte
Revêtement brûleurs	Finition noire
Type de commandes	Manettes
Position des commandes	Frontal
Nombre de manettes	5
Couleur des manettes	Noir
Finitions des composants	Cuivre
Couleur de la sérigraphie	Gris

Programmes / Fonctions

Nombre de brûleurs gaz	5
Nombre total de foyers	5

Options

Encastrement	482-486x560-564 mm
--------------	--------------------

Technologie

UR

Avant gauche - Gaz - Auxiliaire - 1.10 kW

Arrière gauche - Gaz - Semi rapide - 1.70 kW

Central - Gaz - Ultra-rapide - 4.20 kW

Arrière droit - Gaz - Rapide - 2.60 kW

Avant droit - Gaz - Auxiliaire - 1.10 kW

Thermocouples Oui

Allumage automatique Oui
intégré aux manettes

Accessoires inclus

Support en fonte pour 1
Wok

Raccordement électrique

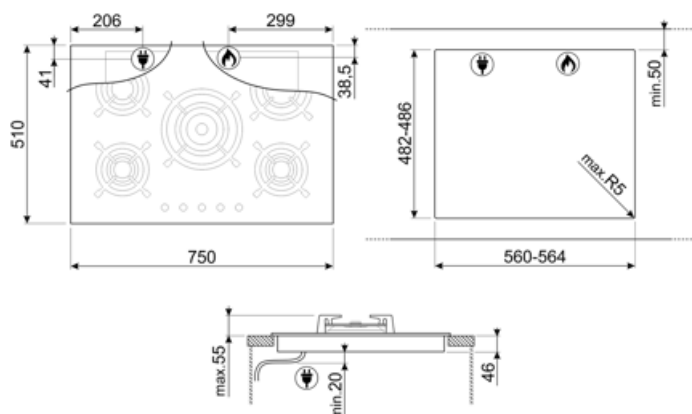
Puissance nominale 1 W
Tension 220-240 V
Fréquence 50/60 Hz

Longueur du câble
d'alimentation 120 cm
Type de prise No

Raccordement gaz

Type de gaz G20/ G25 Gaz naturel
Raccordement au gaz Cylindrique
Injecteurs gaz fournis G30 GPL Gaz liquide

Réglé au gaz naturel Côneque
Puissance nominale gaz 10700 W



Accessoires Compatibles



GRM

Support Moka pour tables de cuisson gaz



GRW



LGCN

Profilé de jonction pour tables de cuisson, inox, 475/495mm



WOKGHU

Support WOK en fonte

Symbols glossary



Standard : mode d'installation, qui peut être facilement combiné avec n'importe quel type de cuisine.



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



Commandes par manettes



Verre-sur-inox : La solution verre-sur-inox sur tables de cuisson en verre Smeg est conçue avec un film en acier inox sous le verre. Esthétiquement invisible, ce dispositif augmente la résistance du plateau : en effet, même dans le cas d'une rupture accidentelle, les éclats ne se dispersent pas, mais restent fixés sur le plateau.



Brûleur Ultra-rapide : Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.

Benefit (TT)

Gas hobs

Consistent heat source control and easy, immediate temperature adjustment

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Glass

Brightness and elegance in the kitchen: the acid-etched glass gives the surface a refined, modern look that enhances the space.

Ceramic

Stability and design even up to 700°C: the cooktop material resists high temperatures without deforming, maintaining aesthetics and functionality even with intensive use.

Cast iron

Solid and sturdy, easy to clean and maintain every day, thanks to the cast-iron pan supports—an emblem of long-lasting efficiency and durability.

Smeg Contemporanea

Optimal cooking with every dish: burners combine high performance, efficiency, and practicality, ensuring precise, even results even with intensive use.

Accurate power adjustment via knobs, for more precise cooking level control

Control knob position frontal

Instant and intuitive control thanks to front controls, easily accessible for practical use.

5 powerful burners for a dynamic kitchen: offer ample space and flexibility to cook multiple dishes at once, simplifying meal prep and improving the cooking experience.

Gas safety valves

Automatic protection against gas leaks: the thermocouple stops gas flow in the absence of flame, ensuring a safe environment even during unexpected shutdowns.

Glass on steel

Safety even in case of breakage: a stainless steel sheet beneath the glass prevents fragmentation, allowing continued use until replacement.