

S M E G

Petit électroménager



SMEG

DESIGN & TECHNOLOGIE

Depuis près de 70 ans, la mission de Smeg, né en 1948 à Guastalla, en Emilie Romagne, berceau de la bonne cuisine et du savoir-vivre italien, est d'interpréter les exigences de la vie contemporaine pour créer des appareils électroménagers capables d'aller au-delà de la nécessité pratique pour devenir des icônes de design.

Grâce à une attention extrême accordée à la qualité, au contenu technologique, à la fonctionnalité, à l'esthétique et à l'ergonomie, Smeg est devenu une référence d'excellence du "Made in Italy" qui exporte fièrement la créativité, le style et la passion italienne dans le monde entier.

8.
Robot sur socle

16.
Mixeur Plongeant

22.
Extracteur de jus

26.
Blender

30.
Presse-agrumes

34.
Machine à Café Espresso

38.
Grille-pain 4 Tranches

42.
Toaster 2 Tranches

46.
Bouilloire à
Température Réglable

50.
Bouilloire



ICONE DE L'ESPACE DOMESTIQUE

La gamme Années 50 de Smeg est née de l'alliance entre la technique et l'esthétique, entre la fonctionnalité et le style, pour évoquer les formes uniques et les atmosphères de la "stylosophie" des Années 50. Des teintes multicolores et des lignes bombées et rétro viennent réinterpréter en clé moderne des produits qui deviennent ainsi des stars de la cuisine.

Du réfrigérateur icône FAB28 au Petit Electroménager dernière génération, la gamme Années 50 se compose de produits uniques, flexibles, anti-conformistes et est dédiée à ceux qui aiment s'entourer d'objets à forte personnalité sans perdre de vue les performances de haute qualité.

ROBOT SUR SOCLE

Un gâteau à offrir à des amis, l'odeur unique du pain fait maison, des pâtes fraîches qui éblouiront les invités au dîner. Avec le Robot sur Socle Smeg de la gamme Années 50, les recettes prendront forme grâce à une aide fiable, résistante et efficace.



Crème
SMF01CREU



Rouge
SMF01RDEU



Noir
SMF01BLEU



Bleu Azur
SMF01PBEU



Gris Métal
SMF01SVEU



Rose
SMF01PKEU



Vert d'Eau
SMF01PGEU

COLOREZ VOTRE CUISINE



SMF01

CARACTÉRISTIQUES

Moteur à transmission directe
Mouvement planétaire
Verrouillage commande lorsque la tête est relevée
Puissance 800 W
10 vitesses avec mise en marche progressive
Sortie moteur frontale pour insérer les accessoires en option

Corps en aluminium coulé vernis
Base en alliage de zinc
Lever de contrôle en acier inox
Bol et sa plaque de verrouillage en acier inox poli
Range-cordon intégré
Base antidérapante

Crochet pétrisseur
Batteur plat
Fouet à fils
Bol de 4,8 litres avec poignée ergonomique
Couvercle verseur anti-projection
Livre de recettes

Blanc d'œufs : 12 maximum, 3 minimum
Pâte pour tarte : 2,8 Kg maximum
Pâte pour pain, pizza, pâtes : 1,3 Kg
Crème fouettée : 1 litre maximum

ROBOT SUR SOCLE

CORPS EN MÉTAL

La structure robuste en métal du robot sur socle réduit au minimum les vibrations pour travailler en toute sécurité.

CONTRÔLE DE LA VITESSE VARIABLE

10 niveaux de vitesses réglables garantissent la plus grande flexibilité dans les phases de préparation, la sérigraphie suggère la vitesse correcte sur la base de l'ustensile choisi. De plus, la mise en marche progressive, à vitesse réduite, évite que les ingrédients ne s'échappent quand la machine est actionnée.

MOUVEMENT PLANÉTAIRE

Une excellente rotation planétaire est la meilleure garantie pour obtenir des préparations homogènes et parfaitement mélangées.

VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

L'appareil est muni d'un système de sécurité qui interrompt automatiquement le fonctionnement du robot quand la tête du moteur est soulevée.

SORTIE MOTEUR FRONTALE

Smeg offre de nombreuses possibilités parmi lesquelles l'utilisation d'accessoires qui, insérés de manière frontale, permettent de couper ou d'étirer la pâte fraîche, de hacher la viande, de trancher ou râper et même de confectionner des raviolis.



ACCESSOIRES - ROBOT SUR SOCLE

Le robot sur socle Smeg s'invite dans chacune de vos préparations en ajoutant un peu de bonne humeur et d'éclectisme. Grâce aux différents accessoires, dont il est équipé et qui peuvent être achetés séparément, il vous sera possible de réaliser encore plus de recettes. Votre créativité n'a maintenant plus de limites.

ACCESSOIRES STANDARDS



CROCHET PETRISSEUR

Crochet en aluminium pour mélanger de manière optimale la pâte à lever pour le pain, les pâtes et les pizzas.



SMDH01
Crochet pétrisseur

BATTEUR PLAT

Batteur en aluminium pour mélanger des compositions moins denses pour gâteaux, glaçages et biscuits.



SMFB01
Batteur plat

FOUET A FILS

Fouet en acier pour monter à merveille les blancs et les jaunes d'oeuf et réaliser des crèmes et des sauces.



SMWW01
Fouet à fils

BOL EN ACIER INOX

Bol en acier inox poli de 4,8 litres avec poignée ergonomique. Lavable au lave-vaisselle.



SMB401
Bol

COUVERCLE VERSEUR ANTI-PROJECTION

Le couvercle empêche le débordement de la préparation et, en même temps, son bec simplifie l'insertion des ingrédients pendant le mélange.



SMPS01
Couvercle verseur anti-projection

Les accessoires standards sont inclus pour l'ensemble des modèles SMF01 mais peuvent aussi être commandés séparément.



ACCESSOIRES EN OPTION

SMPRO1
Machine à
pâte



MACHINE A PATE

Grâce à la manette de la machine à pâte en acier chromé, il est possible de sélectionner parmi 10 différentes épaisseurs pour étaler la pâte en feuilles de 140 mm de largeur.

SMFC01
Rouleau
découpeur
pour fettuccine



ROULEAU DECOUPEUR POUR FETTUCCINE

Grâce au rouleau découpeur pour fettuccine en acier chromé, il est possible de découper la feuille en fettuccine de 6 mm de largeur.

SMTCO1
Rouleau
découpeur
pour tagliolini



ROULEAU DECOUPEUR POUR TAGLIOLINI

Grâce au rouleau découpeur pour tagliolini en acier chromé, il est possible de découper la feuille en tagliolini de 1,5 mm de largeur.

SMSC01
Rouleau
découpeur
pour spaghetti



ROULEAU DECOUPEUR POUR SPAGHETTI

Grâce au rouleau découpeur pour spaghetti en acier chromé, il est possible de découper la feuille en spaghetti de 2 mm de largeur.



SMPC01
Pasta Kit

PASTA KIT

Set de 3 pièces en acier chromé : machine à pâte, rouleaux découpeurs pour fettuccine et tagliolini.

Les accessoires en option doivent être achetés séparément.



ACCESSOIRES EN OPTION

HACHOIR

Il peut être utilisé pour hacher la viande ou d'autres aliments dans des épaisseurs différentes, grâce aux 3 grilles à hacher. Farcir des saucisses ou des kebbés est également possible avec les accessoires spécifiques inclus. À l'aide de son disque en silicone, son nettoyage devient extrêmement facile. Corps principal en alliage d'aluminium.



SMMG01
Hachoir

TRANCHOIR ET RÂPE À CYLINDRES

Il est possible de couper et de râper des légumes et d'autres aliments en différents formats à l'aide de 4 cylindres en acier inox : 2 pour râper et 2 pour couper. Le montage des cylindres se fait de façon très sécurisée grâce à l'encastrement dédié.



SMSG01
Tranchoir et râpe
à cylindres

MACHINE À RAVIOLI

Avec cet accessoire, il est maintenant facile de créer des ravioli maison, grâce à son moule à empreinte et à sa cuillère de dosage. Un embout et une vis de fixation sont inclus pour maintenir une meilleure sécurité du robot. Corps principal en acier chromé.



SMRM01
Machine
à ravioli

Les accessoires en option doivent être achetés séparément.

MIXEUR PLONGEANT

La délicatesse d'un velouté de potiron, la saveur croustillante des ravioles de poisson avec une purée de pommes de terre, une confiture de fruits rouges pour garnir votre crème glacée : vos invités vont adorer le délicieux dîner que vous leur avez préparé en peu de temps.



Bleu Azur
HBF02PBEU



Noir
HBF02BLEU



Crème
HBF02CREU



Rouge
HBF02RDEU

MIXEZ AVEC DE LA COULEUR



HBF02

CARACTÉRISTIQUES

- Puissance 700 W
- Lames en acier inox avec système FlowBlend™
- Commande de vitesse rotative
- Vitesse réglable
- Fonction Turbo
- Bouton ON/OFF
- Poignée ergonomique et antidérapante
- Pied en acier inox

ACCESSOIRES INCLUS

- Carafe de 1,4 litres en Tritan™ sans BPA
- Bol hachoir de 0,5 litres en Tritan™ sans BPA
- Fouet en acier inox
- Presse-purée

MIXEUR PLONGEANT

PUISSANCE DE 700 W

Un moteur puissant pour une préparation efficace en peu de temps.

COMMANDE DE VITESSE RÉGLABLE

La commande de vitesse rotative permet de sélectionner facilement l'intensité souhaitée, assurant ainsi une polyvalence maximale lors de la préparation.

FONCTION TURBO

La fonction Turbo permet d'atteindre rapidement la vitesse maximale.

PIED EN ACIER INOX

Pour une durabilité et une sécurité maximales. Peut être facilement détaché pour fixer les accessoires.

POIGNÉE ERGONOMIQUE ET ANTIDÉRAPANTE

Des matériaux antidérapants et une forme ergonomique pour une manipulation aisée lors de l'utilisation.

LAMES EN ACIER INOX AVEC SYSTÈME

FlowBlend™



Le design de la cloche et des lames en acier inox crée un flux optimal qui garantit une consistance parfaite des ingrédients mélangés avec les meilleurs résultats possibles.



ACCESSOIRES - MIXEUR PLONGEANT

Grâce à sa polyvalence et à sa facilité d'utilisation, le nouveau mixeur plongeant permet de créer toutes sortes de recettes avec une touche de créativité et de style. Il est livré avec un ensemble complet d'accessoires qui élargissent les possibilités d'utilisation. Tous ces accessoires très pratiques, sont faciles à monter et à démonter.

ACCESSOIRES INCLUS



La CARAFE graduée en Tritan™ est résistante aux chocs et lavable au lave-vaisselle. Equipée d'un couvercle et d'une poignée ergonomique pour une manipulation facile, elle est dotée d'une capacité de 1,4 litres.



Le BOL HACHOIR de 500 ml en Tritan™ dispose de lames en acier inox en forme de S pour des performances maximales. La base antidérapante peut être retirée pour servir de couvercle au récipient.



Le FOUET A FILS en acier inox permet de fouetter des blancs d'oeufs ou de la crème. Il est lavable au lave-vaisselle.



Le PRESSE-PUREE peut être utilisé pour réaliser une parfaite purée de pommes de terre ou pour des purées de légumes doux et crémeuses. Les lames en plastique sont facilement amovibles et lavables au lave-vaisselle.

EXTRACTEUR DE JUS

Pour ceux qui aiment manger sain et faire du sport, pour ceux qui souhaitent changer leur alimentation et pour ceux qui sont curieux d'essayer de nouvelles saveurs !

L'extracteur de jus est un appareil qui permet d'obtenir des jus de fruits, de légumes, du lait de soja. Sans chauffer il préserve tous les nutriments des ingrédients frais, un goût naturel et des boissons hautes en couleurs.



Rouge
SJF01RDEU



Noir
SJF01BLEU



Crème
SJF01CREU



Bleu Azur
SJF01PBEU

UN CONCENTRÉ DE COULEURS



SJF01

CARACTÉRISTIQUES

Technologie de pressage lente SST™
 (Slow Squeezing Technology)
 Rotation : 43 tours/min
 Levier de régulation densité du jus
 Cuve à jus en TRITAN™ capacité 500 ml
 Vis de pressage et raclette rotative en ULTEM™*
 Raclette rotative avec 4 brosses en silicone pour
 un jus plus homogène
 Puissance : 150 W
 Fonction "Reverse"
 Base antidérapante

*ULTEM™ est une marque déposée par SABIC.

ACCESSOIRES INCLUS

2 filtres : 1 fin et 1 gros
 1 carafe pour le jus (1 litre)
 1 carafe pour la pulpe (1,6 litres)
 2 brosses pour le nettoyage
 1 livre de recettes et recommandations

EXTRACTEUR DE JUS

MOTEUR DE 150 W

Un moteur à courant alternatif garantit une vitesse constante à la vis de pressage pour un jus parfaitement homogène.

43 TOURS/MIN

La vitesse de pressage lente de 43 tours/min conserve le goût et les nutriments et rend le jus plus naturel. La fonction Reverse est également disponible pour débloquer d'éventuels résidus.

COMPOSANTS EN TRITAN™ ET ULTEM™*

Des matériaux premium résistants, sûrs (sans BPA) et faciles à nettoyer, garantissent une fiabilité maximale.

*ULTEM™ est une marque déposée par SABIC.

LEVIER DE RÉGULATION & BOUCHON DE JUS

Le levier de régulation permet de choisir la densité du jus pendant que la pulpe résiduelle sort. La présence d'un bouchon permet de garder le jus dans la cuve pour mélanger parfaitement les ingrédients de différents types.

FACILE À NETTOYER

Pour un nettoyage complet et rapide, la vis de pressage, le filtre et la raclette rotative sont facilement démontables. Deux brosses sont également fournies.



BLENDER

Au petit-déjeuner avec un sain mélange de fruits et de yaourt, après une séance d'entraînement pour se régénérer avec une boisson rafraîchissante, ou au déjeuner avec un velouté simple et rapide, le blender SMEG mélange à la perfection des ingrédients de différente consistance pour une utilisation qui accompagne chaque moment de la journée.



Vert d'Eau
BLF01PGEU



Noir
BLF01BLEU



Gris Métal
BLF01SVEU



Crème
BLF01CREU



Bleu Azur
BLF01PBEU



Rose
BLF01PKEU



Rouge
BLF01RDEU

MÉLANGEZ AVEC DE LA COULEUR



BLF01

CARACTÉRISTIQUES

Bol de 1,5 L en Tritan™ sans BPA, transparent avec graduation
Bouchon doseur, qui sert aussi à dévisser le groupe de lames
Puissance 800 W
4 vitesses (max. 18000 tours/min)
Moteur avec mise en marche progressive
3 programmes prééglés : glace pilée, smoothie, pulse
Double lame en acier inox amovible
Verrouillage commande si surcharge moteur ou bol mal positionné

Corps en aluminium coulé vernis
Base chromée
Manette de commande chromée rétro-éclairée
Range-cordon intégré
Base antidérapante

BLENDER

CORPS EN ALUMINIUM COULÉ

Robuste et stable, avec une base antidérapante et un range-cordon intégré.

BOL EN TRITAN™ SANS BPA

Bol léger facile à nettoyer et très résistant aux chocs, avec couvercle transparent étanche et bouchon doseur doté d'un bec verseur anti-goutte.

DOUBLE LAME EN ACIER INOX

Lames extractibles, réglables avec 4 niveaux de vitesse (Max. 18 000 tours/min) qui garantissent l'obtention du degré de mélange désiré.

3 PROGRAMMES PRÉÉGLÉS

Glace pilée pour broyer la glace, SMOOTHIE pour obtenir une préparation dense et crémeuse, PULSE pour augmenter, en sélectionnant une touche, la puissance du mélange selon les besoins.

MOTEUR AVEC MISE EN MARCHÉ PROGRESSIVE

Départ progressif (SMOOTH START) pour favoriser le mélange des ingrédients puis accélération jusqu'à la vitesse sélectionnée.

SYSTÈME DE SÉCURITÉ INTÉGRÉ

Verrouillage automatique du moteur dans le cas où le bol ne serait pas placé correctement.



PRESSE-AGRUMES

Le jus d'agrumes est un concentré d'énergie qui vous aide à faire face au stress, à la fatigue et aux changements saisonniers. Boire un jus fraîchement pressé apporte des bienfaits notables grâce à l'abondance de vitamines qui activent les défenses et luttent contre le vieillissement. Partagez des petits moments d'évasion, intimes ou avec des amis, en dégustant un jus sain et rafraîchissant.



Rose
CJF01PKEU



Noir
CJF01BLEU



Crème
CJF01CREU



Rouge
CJF01RDEU



Bleu Azur
CJF01PBEU



Vert d'Eau
CJF01PGEU

PRESSEZ AVEC DE LA COULEUR



CJE01

CARACTÉRISTIQUES

- Corps en aluminium coulé vernis
- Couvercle en Tritan™
- Bol à jus en Tritan™
- Bec verseur anti-goutte en acier inox
- Cône en acier inox
- Filtre en acier inox
- Anneau et cuve intérieure chromés
- Range-cordon intégré
- Base antidérapante
- Puissance : 70 W
- Mise en marche automatique par pression
- Arrêt automatique

PRESSE-AGRUMES

COUVERCLE

Le couvercle en Tritan™ est une protection contre la poussière lorsque le produit n'est pas utilisé. Il peut également être utilisé comme bol pour les fruits et les pelures.

CÔNE ET FILTRE PREMIUM

Les composants en acier inox et anticorrosifs garantissent un pressage complet des petits et des gros fruits.

BEC VERSEUR ANTI-GOUTTE

Le bec en acier inox distribue le jus directement dans le verre ou dans la tasse. Il suffit de le soulever pour interrompre l'écoulement et éviter les gouttes.

BOL À JUS PREMIUM

Fabriqué en Tritan™: Sans BPA, résistant aux chocs, facile à retirer.

MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE PAR PRESSION

Un moteur puissant de 70 W avec capteur intégré : le processus de pressage du jus démarre une fois que le cône est pressé, pour une utilisation facile et sans effort.



MACHINE À CAFÉ EXPRESSO

La tradition italienne de la fabrication du café a finalement conquis les espaces domestiques, enchantant ainsi tous les amateurs d'expresso. La Machine à Café Espresso Smeg peut être utilisée avec du café moulu et des dosettes, permettant de choisir parmi vos torréfacteurs favoris. Apportez à la maison tout le goût et l'arôme du café servi dans votre café préféré.



*Bleu Azur
ECF01PBEU*



*Noir
ECF01BLEU*



*Crème
ECF01CREU*



*Rouge
ECF01RDEU*

DÉGUSTEZ AVEC DE LA COULEUR



ECF01

CARACTÉRISTIQUES

Système de chauffe Thermobloc
Pression professionnelle de 15 bars
Système anti-goutte
Panneau de commande intuitif
Support de tasses amovible pour placer de grandes tasses
Réservoir d'eau 1 litre amovible avec filtre d'eau optionnel
Base antidérapante
Puissance : 1350 W

FONCTIONS

Bouton café 1 tasse ; 2 tasses ; option Vapeur
Système Cappuccino réglable
Fonction arrêt de l'eau pour personnaliser la longueur du café
Témoin lumineux de détartrage
Bouton Marche/Arrêt avec stand-by automatique

ACCESSOIRES INCLUS

3 filtres (1 tasse, 2 tasses, dosettes)
1 cuillère doseur/tasseur de café

MACHINE À CAFÉ

BANDEAU DE COMMANDE

3 boutons permettent d'ajuster ses réglages préférés, sélectionner un espresso simple ou double et activer la fonction vapeur.

TÉMOIN LUMINEUX DE DÉTARTRAGE

La machine vous alerte lorsque le détartrage est requis.

SYSTÈME THERMOBLOC

Le système Thermobloc simple permet d'accélérer la mise en marche et le chauffage de l'eau. La machine à café peut atteindre jusqu'à 15 bars, pour une meilleure expérience du café.

PORTE-FILTRE SEMI-PROFESSIONNEL

Un porte-filtre en acier inox avec 3 filtres inclus (café simple, double, dosettes).

SYSTÈME CAPPUCCINO

Un mélange de vapeur, d'air et de lait dans une carafe afin de préparer une mousse épaisse et riche pour votre Cappuccino. Le levier peut être ajusté dans différentes positions.

SUPPORT DE TASSES AMOVIBLE

Le support de tasses en acier peut être retiré pour faciliter le nettoyage et pour accueillir de plus grandes tasses.



GRILLE-PAIN 4 TRANCHES

Petites tranches, grandes tranches, tranches croquantes ou grillées ? Chaque désir se réalisera avec le grille-pain Smeg. Vous pouvez utiliser des tranches de différentes dimensions, choisir entre 6 niveaux de brunissement, griller uniquement d'un côté ou bien simplement chauffer ou décongeler.



Noir
TSF02BLEU



Rose
TSF02PKEU



Bleu Azur
TSF02PBEU



Blanc
TSF02WHEU



Vert d'Eau
TSF02PGEU



Chromé
TSF02SSEU



Crème
TSF02CREU



Rouge
TSF02RDEU

TOASTEZ AVEC DE LA COULEUR



TSB02

CARACTÉRISTIQUES

2 fentes extra-larges pour 2 tranches chacune
Centrage automatique des tranches
Ejection automatique en fin de cuisson
6 niveaux de brunissement
3 programmes préréglés : réchauffage, décongélation, bagel
Tiroir ramasse-miettes amovible en acier inox
Puissance 1500 W

Structure en acier embouti vernis
Base chromée
Lever de contrôle en acier inox
Manette de commande chromée rétro-éclairée
Range-cordon intégré
Base antidérapante

ACCESSOIRES EN OPTION



TSSR02
2 Pinces pour sandwich

TSBW02
Réchauffe pain /
viennoiseries
et Porte-tranches

GRILLE-PAIN 4 TRANCHES

INTERFACE MULTIFONCTION

Fonction RÉCHAUFFAGE pour réchauffer des toasts ou des tranches de pain ou pour continuer le brunissement si le résultat n'est pas satisfaisant, DÉCONGÉLATION pour décongeler le pain qui doit être toasté immédiatement, BAGEL pour brunir seulement un côté du pain sans toaster l'autre, idéale pour les tranches à tartiner.

2 FENTES EXTRA-LARGES

Centrage AUTOMATIQUE des tranches de pain à l'intérieur des larges fentes.

TIROIR RAMASSE-MIETTES

Tiroir lavable en acier inox, amovible pour un nettoyage facile.

EJECTION AUTOMATIQUE

A la fin du temps sélectionné pour le brunissement, les tranches sont éjectées de manière automatique pour pouvoir les extraire en toute sécurité.

ACCESSOIRES PRATIQUES

Deux pinces pour sandwich pour favoriser la cuisson du pain avec la garniture désirée et une grille pour réchauffer les paninis, fougaces ou viennoiseries et les servir chauds, directement à table.



TOASTER 2 TRANCHES

Dans ses dimensions, le toaster Smeg concentre ergonomie, fonctionnalité et harmonie esthétique. Au petit-déjeuner ou à la pause déjeuner, au brunch ou à l'apéritif : il vous touche en plein cœur, chaque excuse est bonne pour l'utiliser.



Vert d'Eau
TSF01PGEU



Noir
TSF01BLEU



Chromé
TSF01SSEU



Bleu Azur
TSF01PBEU



Blanc
TSF01WHEU



Rouge
TSF01RDEU



Crème
TSF01CREU



Rose
TSF01PKEU

TOASTEZ AVEC DE LA COULEUR

TSF01

CARACTÉRISTIQUES

2 fentes extra-larges pour 1 tranche chacune
Centrage automatique des tranches
Ejection automatique en fin de cuisson
6 niveaux de brunissement
3 programmes prééglés : réchauffage, décongélation, bagel
Tiroir ramasse-miettes amovible en acier inox
Puissance 950 W

Structure en acier embouti vernis
Base chromée
Lever de contrôle en acier inox
Manette de commande chromée rétro-éclairée
Range-cordon intégré
Base antidérapante

ACCESSOIRES EN OPTION



TSSR01
2 Pinces pour sandwich

TSBW01
Réchauffe pain /
viennoiseries
et Porte-tranches

TOASTER 2 TRANCHES

INTERFACE MULTIFONCTION

Fonction RÉCHAUFFAGE pour réchauffer des toasts ou des tranches de pain ou pour continuer le brunissement si le résultat n'est pas satisfaisant, DÉCONGÉLATION pour décongeler le pain qui doit être toasté immédiatement, BAGEL pour brunir seulement un côté du pain sans toaster l'autre, idéale pour les tranches à tartiner.

2 FENTES EXTRA-LARGES

Centrage AUTOMATIQUE des tranches de pain à l'intérieur des larges fentes.

TIROIR RAMASSE-MIETTES

Tiroir lavable en acier inox, amovible pour un nettoyage facile.

EJECTION AUTOMATIQUE

A la fin du temps sélectionné pour le brunissement, les tranches sont éjectées de manière automatique pour pouvoir les extraire en toute sécurité.

ACCESSOIRES PRATIQUES

Deux pinces pour sandwich pour favoriser la cuisson du pain avec la garniture désirée et une grille pour réchauffer les paninis, fougaces ou viennoiseries et les servir chauds, directement à table.



BOUILLOIRE AVEC RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Saviez-vous que chaque variété de thé demande une température différente de l'eau ? Grâce à la bouilloire à température variable, vous pourrez choisir votre température entre 50°C et 100°C afin de satisfaire au mieux vos envies.

Une visite surprise ? Pas de problème, la bouilloire peut maintenir la température jusqu'à votre retour.



Crème
KLF04CREU



Rouge
KLF04RDEU



Noir
KLF04BLEU



Chromé
KLF04SSEU



Rose
KLF04PKEU



Blanc
KLF04WHEU



Vert d'Eau
KLF04PGEU



Bleu Azur
KLF04PBEU

RÉCHAUFFEZ AVEC DE LA COULEUR



KLF04

CARACTÉRISTIQUES

Capacité 1,7 litres / 7 tasses
Double visualisation du niveau d'eau : Litres/Tasses
Couvercle à ouverture progressive
Contrôle électronique de température
7 niveaux de température réglable (50° - 100°)
Puissance 2400 W

Fonction maintien au chaud de la température
Mémorisation dernière température utilisée
Indicateur sonore et visuel démarrage et fin de cycle
Fonction silence pour désactiver les sons
Filtre inox à calcaire amovible et lavable

Base détachable avec connexion à 360°
Arrêt automatique quand l'eau atteint la température souhaitée ou en absence d'eau
Éléments chauffants dissimulés
Range-cordon intégré
Base antidérapante

Structure en acier inox vernis
Base chromée, avec affichage LED température
Lever de contrôle et bec verseur en acier inox
Poignée chromée

BOUILLOIRE À TEMPÉRATURE RÉGLABLE

CAPACITÉ 1,7 L / 7 TASSES

CORPS EN ACIER INOX

BASE PRATIQUE AVEC CONNEXION À 360°

Base pratique avec pieds antidérapants pour une connexion électrique et un système de sécurité qui, en l'absence d'eau, interrompt le fonctionnement de la bouilloire.

7 NIVEAUX DE TEMPÉRATURE

Il est possible de régler la température de 50°C à 100°C pour une meilleure dégustation des divers types de thés ou de tisanes.

OUVERTURE PROGRESSIVE

Couvercle à ouverture progressive qui empêche l'évacuation soudaine de la vapeur chaude.

FILTRE ANTICALCAIRE

Filtre en acier inox amovible et lavable qui retient le calcaire naturellement présent dans l'eau et qui se dépose au fil du temps.

OPTION MAINTIEN AU CHAUD

Fonction qui permet de maintenir la température de l'eau sélectionnée jusqu'à 20 minutes.



BOUILLOIRE

Avec son mix de technologie et de style un peu rétro, la bouilloire Années 50 rend chaque moment spécial, du petit-déjeuner au thé de cinq heures, de la pause rapide à la soirée relax. Elle réchauffe instantanément l'eau de manière précise et efficace. Et même lorsque vous ne l'utilisez pas, il serait dommage de la cacher, car elle décore la cuisine grâce à l'harmonie de ses formes et sa couleur originale.



Rose
KLF03PKEU



Rouge
KLF03RDEU



Noir
KLF03BLEU



Chromé
KLF03SSEU



Bleu Azur
KLF03PBEU



Crème
KLF03CREU



Vert d'Eau
KLF03PGEU



Blanc
KLF03WHEU

RÉCHAUFFEZ AVEC DE LA COULEUR



KLF03

CARACTÉRISTIQUES

Capacité 1,7 litres / 7 tasses
Double visualisation du niveau d'eau : Litres/Tasses
Couvercle à ouverture progressive
Puissance 2400 W
Filtre inox à calcaire amovible et lavable

Base détachable avec connexion à 360°
Arrêt automatique quand l'eau atteint 100°C ou en absence d'eau
Éléments chauffants dissimulés
Range-cordon intégré
Base antidérapante

Structure en acier inox vernis
Base chromée
Lever de contrôle et bec verseur en acier inox
Poignée chromée

BOUILLOIRE

CAPACITÉ 1,7 L / 7 TASSES

CORPS EN ACIER INOX

BASE PRATIQUE AVEC CONNEXION À 360°

Base pratique avec pieds antidérapants pour une connexion électrique et un système de sécurité qui, en l'absence d'eau, interrompt le fonctionnement de la bouilloire.

OUVERTURE PROGRESSIVE

Couvercle à ouverture progressive qui empêche l'évacuation soudaine de la vapeur chaude.











FILTRE ANTICALCAIRE

Filtre en acier inox amovible et lavable qui retient le calcaire naturellement présent dans l'eau et qui se dépose au fil du temps.









DONNÉES TECHNIQUES

DONNÉES TECHNIQUES

		Puissance (W)	Tension (V)/ Fréquence (Hz)	Poids Net (Kg)	Emballage	Longueur du câble (m)	Dimensions HxLxP (mm)
	Robot sur socle SMFO1	800	220-240 50-60	9,5	1	1	378(490 tête relevée)x402x221
	Extracteur de jus SJFO1	150	220-240 50	7,4	1	1	413x270x171
	Blender BLFO1	800	220-240 50-60	3,2	1	1	397x197x163
	Presse-agrumes CJFO1	70	220-240 50-60	2,6	1	1	281x166x166
	Machine à Café Espresso ECF01	1.350	220-240 50-60	5	1	1	330x149x329
	Grille-pain 4 tranches TSFO2	1.500	220-240 50	3,3	1	1	215x394 (410 avec levier)x208
	Toaster 2 tranches TSFO1	950	220-240 50	2,4	1	1	198x310 (325 avec levier)x195
	Bouilloire à T° réglable KLFO4	2.400	220-240 50-60	1,8	1	1	275x226x171
	Bouilloire KLFO3	2.400	220-240 50-60	1,6	1	1	248x226x171
	Mixeur Plongeant HBF02	700	220-240 50-60	2,1	1	1	414x65x65

COULEURS ET CODES EAN 13

Crème	Rouge	Noir	Rose	Bleu Azur	Vert d'Eau	Chromé	Gris Métal	Blanc
								
SMFO1CREU 8017709196905	SMFO1RDEU 8017709196943	SMFO1BLEU 8017709196981	SMFO1PKEU 8017709214791	SMFO1PBEU 8017709198138	SMFO1PGEU 8017709214807	-	SMFO1SVEU 8017709197025	-
SJFO1CREU 8017709224301	SJFO1RDEU 8017709224318	SJFO1BLEU 8017709224325	-	SJFO1PBEU 8017709224332	-	-	-	-
BLFO1CREU 8017709197100	BLFO1RDEU 8017709197148	BLFO1BLEU 8017709197186	BLFO1PKEU 8017709214272	BLFO1PBEU 8017709198176	BLFO1PGEU 8017709214319	-	BLFO1SVEU 8017709197216	-
CJFO1CREU 8017709234188	CJFO1RDEU 8017709234195	CJFO1BLEU 8017709234201	CJFO1PKEU 8017709234218	CJFO1PBEU 8017709234232	CJFO1PGEU 8017709234225	-	-	-
ECF01CREU 8017709230029	ECF01RDEU 8017709229870	ECF01BLEU 8017709229924	-	ECF01PBEU 8017709229979	-	-	-	-
TSFO2CREU 8017709190712	TSFO2RDEU 8017709190750	TSFO2BLEU 8017709190798	TSFO2PKEU 8017709190873	TSFO2PBEU 8017709190958	TSFO2PGEU 8017709190910	TSFO2SSEU 8017709190835	-	TSFO2WHEU 8017709231125
TSFO1CREU 8017709186920	TSFO1RDEU 8017709186968	TSFO1BLEU 8017709187002	TSFO1PKEU 8017709189013	TSFO1PBEU 8017709189099	TSFO1PGEU 8017709189051	TSFO1SSEU 8017709189136	-	TSFO1WHEU 8017709231057
KLFO4CREU 8017709231378	KLFO4RDEU 8017709231675	KLFO4BLEU 8017709231309	KLFO4PKEU 8017709231606	KLFO4PBEU 8017709231446	KLFO4PGEU 8017709231514	KLFO4SSEU 8017709231743	-	KLFO4WHEU 8017709231811
KLFO3CREU 8017709227852	KLFO3RDEU 8017709228095	KLFO3BLEU 8017709227791	KLFO3PKEU 8017709228033	KLFO3PBEU 8017709227913	KLFO3PGEU 8017709227975	KLFO3SSEU 8017709228156	-	KLFO3WHEU 8017709230999
HBF02CREU 8017709248055	HBF02RDEU 8017709248062	HBF02BLEU 8017709248079	-	HBF02PBEU 8017709248086	-	-	-	-

ROBOT SUR SOCLE

Accessoires inclus



Crochet pétrisseur
SMDH01
8017709198879



Fouet à fils
SMWVW01
8017709198886



Batteur plat
SMFB01
8017709198862



Bol en acier
inox
SMB401
8017709202927



Couvercle verseur
anti-projection
SMPSO
8017709198893

Accessoires en option



Machine à pâte
SMPRO1
8017709197063



Rouleau pour
Fettuccine
SMFC01
8017709197087



Rouleau pour
Tagliolini
SMTTC01
8017709197070



Rouleau pour
Spaghetti
SMSC01
8017709197094



Pasta Kit
SMPC01
8017709198633



Hachoir
SMMG01
8017709218362



Tranchoir et râpe
à cylindres
SMSG01
8017709222703



Machine à
Ravioli
SMRM01
8017709227319

MIXEUR PLONGEANT

Accessoires inclus



Bol hachoir



Carafe



Fouet



Presse-purée

EXTRACTEUR DE JUS

Accessoires inclus



Filtre avec
des trous
fins



Filtre avec
de larges
trous



2 brosses
pour le
nettoyage



Livre de recettes
et conseils
d'utilisation



Carafe pour
le jus
(1 litre)



Carafe pour
la pulpe
(1,6 litre)



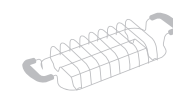
Bouchon
à jus

TOASTER

Accessoires en option



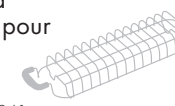
2 pinces à
sandwich
pour TSF01
TSSR01
8017709189334



Réchauffe pain
et viennoiseries
pour TSF01
TSBW01
8017709189358



2 pinces à
sandwich pour
TSF02
TSSR02
8017709189341



Réchauffe pain
et viennoiseries
pour TSF02
TSBW02
8017709189365





Smeg France SAS

9, Rue Linus Carl Pauling - CS 80548
76131 Mont Saint Aignan Cedex
Tél. 02 35 12 14 14 - Fax 02 35 60 70 77
www.smeg.fr - smeg50style.com/fr

