

CUISINIÈRES COMBINÉES

Plaque de cuisson
au choix : gaz,
vitrocéramique
électrique ou induction

Composition possible
avec le mobilier
(meubles hauts, meubles
bas ...etc...) et les hottes
Rizzoli assortis

Four électrique
multifonction avec
commande tactile Touch

Large choix
de finitions

Structure pour
électroménagers
disponible en 60,75
et 90 cm (Série MZ),
en 60,75 et 105 cm
(Série S - ML)

Position
électroménagers
à droite ou
à gauche au choix



Quantité importante
de matériau
réfractaire certifié
dans la chambre de
combustion et le
circuit des fumées

Porte du four à
double vitrage
et système
autonettoyant
Shiny Glass®

Système de
combustion certifié
Superflame®

Système
Surround Heat®
pour l'encastrement
entre les meubles
en sécurité

Réglage air primaire et
secondaire, anti-brûlure

Four en acier Inox avec
éclairage électrique,
thermomètre,
soupape de décharge
de vapeur excessive,
lèche-frite su glissières
télescopiques et grille

Prise d'air extérieur
External Air®

Matières premières
100% recyclables
et **Respectueuses
de l'environnement**



RIZZOLI®

FIRE SINCE 1912