Elektro Smets
Statiestraat 16-16-18
2560 Nijlen
+32 3 481 84 90
info@elektrosmets.be



Victoria Fornuis 110x60x90cm Crème Smeg

Merk: Smeg
Model: TR4110P1

3.999,99€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Fornuis 110 x 60 x 90 - 7 branders gas - 2 ovens multifunctie - energieklasse A + grill-oven - crème - Victoria

Bovenwarmte + onderwarmte

De warmte die tegelijkertijd van boven en van beneden komt maakt deze functie geschikt voor het bereiden van elk soort voedsel. Het traditionele koken, ook statisch koken of koken met warmtestraling genoemd, is geschikt om één enkel gerecht per keer te koken. Ideaal voor: elk soort gebraden voedsel, brood, gevulde taarten en vooral geschikt om vette vleessoorten, zoals gans en eend, klaar te maken.

Grillweerstand

Gebruik van het bovenste element levert uitstekende grillresultaten en vooral in combinatie met het braadspit (afhankelijk van het model). Ideaal voor het grillen van grotere stukken vlees zoals een roastbeaf of lamsbout.

Onderste weerstand

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN

De warmte die uitsluitend van onderen komt maakt het mogelijk gerechten die een hogere basistemperatuur nodig hebben te laten doorkoken zonder dat dit invloed zal hebben op het korstje bovenop. Ideaal voor gebak, quiches, vlaaien en pizza's.

Turbine + grill

De lucht die door de ventilator wordt geproduceerd verzacht het effect van de zware hittegolf die door de grill wordt veroorzaakt zodat het grillen optimaal modelijk wordt voor dikke stukken vlees.

Turbine + circulair element

Deze functie maakt het mogelijk verschillende gerechten tegelijkertijd op verschillende niveaus klaar te maken, op voorwaarde dat ze eenzelfde temperatuur en eenzelfde bakproces benodigen. De circulatie van warme lucht is een waarborg voor een onmiddellijke en gelijkmatige verdeling van de hitte. Het zal bijvoorbeeld mogelijk zijn om tegelijkertijd vis, groenten en koekjes te bakken zonder dat geuren en smaken zich zullen vermengen. Doordat men een temperatuur van minder dan 200°C gebruikt vermindert men ook het spatten waardoor het reinigen van de oven eenvoudiger wordt.

Turbine + onderste weerstand

De combinatie van ventilatie en onderwarmte maakt een snellere afwerking van het bakproces mogelijk. Deze functie is aangeraden voor sterilisatie of voor gerechten die al wel goed gaar zijn aan de buitenkant maar binnenin nog niet en die slechts een matige bovenwarmte nodig hebben, door te laten koken. Ideaal voor elk soort gerecht.

SPECIFICATIE

Accessoires

Braadspit	✗
Opbergvak of -lade	✓

Algemeen

Fornuistype	Gemengd
Inhoud 2e ovenruimte	61 Liter
Inhoud ovenruimte	61 Liter
Type kookplaat	Gas
Verwarmingswijze	Multifunctie Warme lucht

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN

Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0.95 kWh
Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel) - oven 2	0.95 kWh
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0.77 kWh
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht) - oven 2	0.85 kWh
Energieklasse	A
Energieklasse oven 1	A
Energieklasse oven 2	A

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	8400 W
Breedte	110 cm
Diepte	60 cm
Hoogte	90 cm
Kleur	Wit
Kleur/Stijl	Creme

Kookplaatkenmerken

Aantal kookzones	7

Ovenkenmerken

Aantal ovenfuncties	7
Aantal ovens	3
Brandstof oven 1	Elektrisch
Brandstof oven 2	Elektrisch
Verwarmingswijze oven 2	Multifunctie elektrisch

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Elektro Smets	
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN