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



Classici Fornuis Inductie A1PYID-9 90x60x90cm Inox Smeg

Merk: Smeg
Model: SMEA1PYID-9

5.499,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Fornuis 90 x 60 x 90 - 5 inductiezones - pyrolyse oven - energieklass A - inox

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.

Turbine + circulair element + bovenste en 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 combinatie van geventileerd bakken met de traditionele bakmethode maakt het mogelijk op uiterst snelle wijze verschillende gerechten op meerdere niveaus klaar te maken zonder dat geuren en smaken zich zullen vermengen. Ideaal voor uitgebreide gerechten die een intens bakproces nodig hebben.

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.

Ontdooien

Het ontdooiproces wordt versneld door de werking stelling van de ventilator die voor een gelijkmatige verspreiding van de lucht op op kamertemperatuur zorgt. Ideaal voor elk soort voedsel. In deze stand kan de temperatuur niet worden veranderd.

SPECIFICATIE

Accessoires

Braadspit	✅
Opbergvak of -lade	✅

Algemeen

Fornuistype	Elektrisch
Inhoud ovenruimte	115 Liter
Type kookplaat	Inductie
Verwarmingswijze	Multifunctie Warme lucht

Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0.84 kWh
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	1.45 kWh
Energieklasse	A+

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	11400 W
Breedte	135 cm
Diepte	60 cm
Hoogte	89 cm
Kleur	Grijs
Materiaal	ROESTVRIJ STAAL
Ovenverlichting	✅

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

Kookplaatkenmerken

Aantal kookzones	5
Kookplaat grill	✗
pan Yaki	✗
Warmhoudplaat	✗
Wokhouder	✗

Ovenkenmerken

Aantal ovenfuncties	18
Aantal ovens	1
Brandstof oven 1	Elektrisch
Sudderoven	✗

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