



Classici Fornuis Inductie A1PYID-9 90x60x90cm Inox Smeg

Merk: Smeg
Model: A1PYID-9



5.499,00€



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Fornuis 90 x 60 x 90 - 5 inductiezones - pyrolyse oven - energieklasse 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 roastbeef of lamsbout.

Turbine + circulair element + bovenste en onderste weerstand

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.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	8u30 tot 18u00	VRIJ	8u30 tot 18u00
DI	8u30 tot 18u00	ZAT	9u30 tot 18u00
WOE	8u30 tot 18u00	ZON	- GESLOTEN -
DO	8u30 tot 18u00		

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	☒

Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0,84 kWh
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	1,45 kWh
Energieklasse	A+

Kookplaatkenmerken

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

Algemeen

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

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	11400 W
Breedte	90 cm,mm
Diepte	60 cm,mm
Hoogte	89,5 cm,mm
Kleur	Grijs
Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Ovenverlichting	☒

Ovenkenmerken

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

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA

8u30 tot 18u00

VRIJ

8u30 tot 18u00

DI

8u30 tot 18u00

ZAT

9u30 tot 18u00

WOE

8u30 tot 18u00

ZON

- GESLOTEN -

DO

8u30 tot 18u00