



TR93BL Smeg

Merk: Smeg
Model: TR93BL

€2.795,00



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

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.

Onderste weerstand

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 + circulair element + bovenste en onderste weerstand

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA 10u tot 18u30
DI 10u tot 18u30
WOE 10u tot 18u30
DO 10u tot 18u30

VRIJ 10u tot 18u30
ZAT 10u tot 18u
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.

SPECIFICATIES

Accessoires

| | |
|--------------------|---|
| Braadspit |  |
| Opbergvak of -lade |  |

Algemeen

| | |
|----------------------|--------------------------|
| Fornuistype | Gemengd |
| Inhoud 2e ovenruimte | 62 Liter |
| Inhoud ovenruimte | 61 Liter |
| Type kookplaat | Gas |
| Verwarmingswijze | Multifunctie Warme lucht |

Energieverbruik

| | |
|---|----------|
| Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel) | 0.95 kWh |
| Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht) | 0.77 kWh |
| Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht) - oven 2 | 0.97 kWh |
| Energieklasse | A / B |
| Energieklasse oven 1 | A |
| Energieklasse oven 2 | B |



Fysieke kenmerken

| | |
|-----------------|---|
| Aansluitwaarde | 8300 W |
| Breedte | 90 cm |
| Diepte | 60 cm |
| Hoogte | 91 cm |
| Kleur | Zwart |
| Ovenverlichting |  |

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

| | | | |
|------------|---------------|-------------|---------------|
| MA | 10u tot 18u30 | VRIJ | 10u tot 18u30 |
| DI | 10u tot 18u30 | ZAT | 10u tot 18u |
| WOE | 10u tot 18u30 | ZON | GESLOTEN |
| DO | 10u tot 18u30 | | |

Kookplaatkenmerken

| | |
|------------------|---|
| Aantal kookzones | 6 |
| Kookplaat grill |  |
| Wokhouder |  |

Ovenkenmerken

| | |
|-------------------------|-------------------------|
| Aantal ovenfuncties | 8 |
| 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

| | |
|------------|---------------|
| MA | 10u tot 18u30 |
| DI | 10u tot 18u30 |
| WOE | 10u tot 18u30 |
| DO | 10u tot 18u30 |

| | |
|-------------|---------------|
| VRIJ | 10u tot 18u30 |
| ZAT | 10u tot 18u |
| ZON | GESLOTEN |