



Victoria Fornuis 110x60x90cm Crème Smeg

Merk: Smeg
Model: TR4110P1

€4.299,00



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 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.

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

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.

SPECIFICATIES

Accessoires

Braadspit	
Opbergvak of -lade	

Algemeen

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

Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0,95 kWh
--	----------

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	8400 W
Breedte	110 cm
Diepte	60 cm

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		

Elektrisch verbruik
per cyclus
(conventioneel) -
oven 2

0,95 kWh

Hoogte

90 cm

Kleur

Wit

Kleur/Stijl

Crème

Elektrisch verbruik
per cyclus
(hetelucht)

0,77 kWh

Elektrisch verbruik
per cyclus
(hetelucht) - oven 2

0,85 kWh

Energieklasse

A

Energieklasse oven

A

1

Energieklasse oven

A

2

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

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