



## Portofino Fornuis CPF9IPR 90x60cm Rood

Merk: Smeg  
Model: CPF9IPR

€ 4.699,00



SCAN OM TE  
BESTELLEN

## OMSCHRIJVING

Fornuis 90 x 60 - 5 inductiezones - oven pyrolyse - energieklasse A+ - rood

### 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 + 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.

### 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

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

### Openingsuren Marc Balis

<b>MA</b>	Op afspraak	<b>VRIJ</b>	9u tot 19u
<b>DI</b>	9u tot 19u	<b>ZAT</b>	9u tot 18u
<b>WOE</b>	9u tot 19u	<b>ZON</b>	GESLOTEN
<b>DO</b>	9u tot 19u		

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.

## Turbine + bovenste weerstand + onderste weerstand

De werking van de ventilator in combinatie met de traditionele kookmethode verzekert een gelijkmatig kookproces, ook voor ingewikkelde recepten. Ideaal voor koekjes en taarten die tegelijkertijd op verschillende niveaus kunnen gebakken worden.

## 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.

## SPECIFICATIE

### Accessoires

Braadspit



### Algemeen

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

### Energieverbruik

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

### Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	11400 W
Breedte	90 cm,mm
Diepte	60 cm,mm
Hoogte	92 cm,mm
Kleur	Rood
Ovenverlichting	

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

### Openingsuren Marc Balis



MA	Op afspraak	VRIJ	9u tot 19u
DI	9u tot 19u	ZAT	9u tot 18u
WOE	9u tot 19u	ZON	GESLOTEN
DO	9u tot 19u		

# MARCBALIS

[www.elektrobalis.be](http://www.elektrobalis.be)

02/721.39.84 - marc.balis@telenet.be - Vilvoordelaan 50, 1930 Zaventem

## Kookplaatkenmerken

Aantal kookzones	5
Kookplaat grill	
Wokhouder	

## Ovenkenmerken

Aantal ovens	1
Brandstof oven 1	Elektrisch

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

## Openingsuren Marc Balis

<b>MA</b>	Op afspraak	<b>VRIJ</b>	9u tot 19u
<b>DI</b>	9u tot 19u	<b>ZAT</b>	9u tot 18u
<b>WOE</b>	9u tot 19u	<b>ZON</b>	GESLOTEN
<b>DO</b>	9u tot 19u		