



## SFP805PO

Merk: Smeg

Model: SFP805PO

€ 1.499,00



SCAN OM TE  
BESTELLEN

## OMSCHRIJVING

### Grillweerstand + onderwarmte

Afhankelijk van het model : (weerstand grill + onderste weerstand) of (grill + onderste weerstand + circulair element). Deze functie is een combinatie van de verschillende elementen en is vooral aangewezen voor het bereiden van kleine grillades en dit met het laagste energieverbruik.

### 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.

### Turbine + circulair element

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

### 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		

# MARCBALIS

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

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

## 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 + bovenste 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.

## SPECIFICATIE

Algemeen		Energieverbruik	
Inhoud ovenruimte	70 Liter	Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	1,16 kWh
Ovenhoogte	60 cm	Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,89 kWh
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht	Energieklasse	A
Fysieke kenmerken		Onderhoud & Reiniging	
Breedte	56 cm,mm	Reiniging van de oven	Pyrolyse
Diepte	56 cm,mm		
Hoogte	58,3 cm,mm		
Inbouwafmetingen (H x B x D)	583-585 x 560 x 560 mm		
Nishoogte (minimaal)	60 cm,mm		
Ovenkenmerken			
Boven- en onderwarmte (conventioneel)			

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		

# MARCBALIS

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

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

Grill  
Snel  
voorverwarmen



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		