MARC BALIS

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



SF6905P1

Merk: Smeg
Model: SF6905P1

€ 899,99

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

(Grillweerstand + onderwarmte) of (grillweerstand + onderwarmte + turbine) ECO:

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 (traditioneel koken):

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.

Onderste weerstand (doorkoken):

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

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		

Grillweerstand (sterke grill):

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 roastbeaf of lamsbout.

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.

SPECIFICATIE

Algemeen

Ovenhoogte	60 cm
Verwarmingswijze	Multifunctie Warme lucht

Energieverbruik

Energieklasse	A

Fysieke kenmerken

Nishoogte (minimaal)	60 cm,mm

Onderhoud & Reiniging

Reiniging van de oven	Hydrolyse

Ovenkenmerken

Boven- en onderwarmte (conventioneel)	✅
Grill	✅
Onderwarmte	✅
Ontdooifunctie	✅

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig