



Classici Fornuis Inductie A1PYID-9 90x60x90cm Inox

Merk: Smeg

Model: A1PYID-9

€ 5.499,00



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Fornuis 90 x 60 x 90 - 5 inductiezones - pyrolyse oven - energieklass A - inox

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.

Turbine + circulair element + bovenste en onderste weerstand

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

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		

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.

Ontdooien

Het ontdooiproces wordt versneld door de werking stelling van de ventilator die voor een gelijkmatige verspreiding van de lucht op op kamertemperatuur zorgt. Ideaal voor elk soort voedsel. In deze stand kan de temperatuur niet worden veranderd.

SPECIFICATIE

Accessoires

Braadspit	
Opbergvak of -lade	

Algemeen

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





Energieverbruik

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


Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	11400 W
Breedte	90 cm,mm
Diepte	60 cm,mm
Hoogte	89,5 cm,mm
Kleur	Grijs
Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Ovenverlichting	

Kookplaatkenmerken

Aantal kookzones	5
Kookplaat grill	
pan Yaki	
Warmhoudplaat	
Wokhouder	

Ovenkenmerken

Aantal ovenfuncties	18
Aantal ovens	1
Brandstof oven 1	Elektrisch
Sudderoven	

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		