



## SFP805PO Smeg

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

|     |            |      |             |
|-----|------------|------|-------------|
| MA  | 9u tot 18u | VRIJ | 9u tot 18u  |
| DI  | 9u tot 18u | ZAT  | 10u tot 18u |
| WOE | 9u tot 18u | ZON  | Gesloten    |
| DO  | 9u tot 18u |      |             |

### 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, Multifunctie Warme lucht | Energieklasse                                  | A        |
| Fysieke kenmerken                     |   | Onderhoud & Reiniging                          |          |
| Breedte                               | 56 cm   | Reiniging van de oven                          | Pyrolyse |
| Diepte                                | 56 cm   |  |          |
| Hoogte                                | 58,3 cm   |  |          |
| Inbouwafmetingen (H x B x D)          | 583-585 x 560 x 560 mm                            |  |          |
| Nishoogte (minimaal)                  | 60 cm   |  |          |
| Ovenkenmerken                         |   |  |          |
| Boven- en onderwarmte (conventioneel) | <input checked="" type="checkbox"/>               |  |          |
| Grill                                 | <input checked="" type="checkbox"/>               |  |          |
| Snel voorverwarmen                    | <input checked="" type="checkbox"/>               |  |          |

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

|     |            |      |             |
|-----|------------|------|-------------|
| MA  | 9u tot 18u | VRIJ | 9u tot 18u  |
| DI  | 9u tot 18u | ZAT  | 10u tot 18u |
| WOE | 9u tot 18u | ZON  | Gesloten    |
| DO  | 9u tot 18u |      |             |