



## A1-9 Smeg

Merk: Smeg

Model: A1-9

8 0 1 7 7 0 9 2 2 9 1 6 0



8 017709 229160 &gt;

**€2.899,00**SCAN OM TE  
BESTELLEN

## OMSCHRIJVING

### 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.

### 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 + 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.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

<b>MA</b>	9u tot 18u	<b>VRIJ</b>	9u tot 18u
<b>DI</b>	9u tot 18u	<b>ZAT</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	9u tot 18u	<b>ZON</b>	Gesloten
<b>DO</b>	9u tot 18u		

### 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.

### Turbine + circulair element + onderwarmte

Het bakken met ventilatie wordt gecombineerd met de hitte die van onderen komt zodat een lichte korst wordt gevormd. Ideaal voor elk type voedsel (vb. brood, gebak met dikke bodem).

## SPECIFICATIE



### Accessoires

Braadspit 

### Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel) 1,19 kWh  
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht) 0,84 kWh  
Energieklasse A+

### Kookplaatkenmerken

Aantal kookzones 6  
Kookplaat grill   
Wokhouder 

### Algemeen

Fornuistype Gemengd  
Inhoud ovenruimte 115 Liter  
Type kookplaat Gas  
Verwarmingswijze Multifunctie Warme lucht

### Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde 3200 W  
Breedte 90 cm  
Diepte 60 cm  
Hoogte 89.5 cm  
Kleur Grijs  
Materiaal Roestvrij staal (RVS)

### Ovenkenmerken

Aantal ovens 1  
Brandstof oven 1 Elektrisch

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		