Winkel
Sliksteenvest 45
3300 Tienen
Tel: 016/823268

ONLINE
elektro-lefevre.be
elektro-lefevre.be

SFP805AO Smeg



Categorie: Oven inbouw
Merk: Smeg
Model: SFP805AO

8 017709 184292

1.499,00€

OMSCHRIJVING

Multifunctionele oven, pyrolyse, antraciet, afwerking messing

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

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 + bovenste en onderste weerstand

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	13u - 18u	**VRIJ**	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	**ZAT**	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	**ZON**	GESLOTEN
DO	9u tot 18u		

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.

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 + 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

Inhoud ovenruimte	70
Ovenhoogte	60
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht, Multifunctie Warme lucht

Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	1.16
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0.89
Energieklasse	A

Fysieke kenmerken

Breedte	56
Diepte	56
Hoogte	58
Inbouwafmetingen (H x B x D)	583-585 x 560 x 560
Nishoogte (minimaal)	60

Onderhoud & Reiniging

Reiniging van de oven	Pyrolyse

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	13u - 18u	**VRIJ**	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	**ZAT**	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	**ZON**	GESLOTEN
DO	9u tot 18u		

Ovenkenmerken

Boven- en onderwarmte (conventioneel)	✅
Grill	✅
Snel voorverwarmen	✅

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	13u - 18u	**VRIJ**	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	**ZAT**	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	**ZON**	GESLOTEN
DO	9u tot 18u		