**Winkel**
Sliksteenvest 45
3300 Tienen
Tel: 016/823268

**ONLINE**
elektro-lefevre.be
elektro-lefevre.be

# SF6905N1 Smeg




Categorie: Oven inbouw
Merk: Smeg
Model: SF6905N1

8 017709 241537

899,00€

## 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

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 | | |

gebak, quiches, vlaaien en pizza’s.

**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 |
| Verwarmingswijze | Multifunctie Warme lucht |

**Energieverbruik**

| | |
|---|---|
| Energieklasse | A |

**Fysieke kenmerken**

| | |
|---|---|
| Nishoogte (minimaal) | 60 |

**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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **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 | | |