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

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

# Classici Fornuis Inductie A1PYID-9 90x60x90cm Inox Smeg



8 017709 243692

Categorie: Fornuis
Merk: Smeg
Model: A1PYID-9

5.499,00€

## 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 roastbeaf of lamsbout.

**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.

**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 |
| Type kookplaat | Inductie |
| Verwarmingswijze | Multifunctie Warme lucht |

### Energieverbruik

| | |
|---|---|
| Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel) | 0.84 |
| Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht) | 1.45 |
| Energieklasse | A+ |

### Fysieke kenmerken

| | |
|---|---|
| Aansluitwaarde | 11400 |
| Breedte | 135 |
| Diepte | 60 |
| Hoogte | 89 |
| Kleur | Grijs |
| Materiaal | ROESTVRIJ STAAL |
| Ovenverlichting | ✅ |

### Kookplaatkenmerken

| | |
|---|---|
| Aantal kookzones | 5 |

### Ovenkenmerken

| | |
|---|---|
| Aantal ovenfuncties | 18 |

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 | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Kookplaat grill | ✗ | Aantal ovens | 1 |
| pan Yaki | ✗ | Brandstof oven 1 | Elektrisch |
| Warmhoudplaat | ✗ | Sudderoven | ✗ |
| Wokhouder | ✗ | | |

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 | | |