

## TR90GR Smeg



Categorie: Fornuis  
Merk: Smeg  
Model: TR90GR

8 0 1 7 7 0 9 3 0 6 6 5 6



8 017709 306656 >

3.599,00€

## 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.

### Turbine + onderste weerstand

De combinatie van ventilatie en onderwarmte maakt een snellere afwerking van het bakproces mogelijk. Deze functie is aangeraden voor sterilisatie of voor gerechten die al wel goed gaar zijn aan de buitenkant maar binnenin nog niet en die slechts een matige bovenwarmte nodig hebben, door te laten koken. Ideaal voor elk soort gerecht.

### 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

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

**MA** 13u - 18u  
**DI** 9u tot 18u  
**WOE** 9u tot 18u  
**DO** 9u tot 18u

**VRIJ** 9u tot 18u  
**ZAT** 10u tot 18u  
**ZON** GESLOTEN

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.

### 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.

## SPECIFICATIE

### Accessoires

Braadspit	
Opbergvak of -lade	

### Algemeen

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

### Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	1,21 kWh
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,98 kWh
Energieklasse	A
Energieklasse oven 1	A

### Fysieke kenmerken

Breedte	90 cm
Diepte	60 cm
Hoogte	91 cm
Kleur	Grijs
Kleur/Stijl	Leigrijs
Ovenverlichting	

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

<b>MA</b>	13u - 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		

### Kookplaatkenmerken

Aantal kookzones	5
Wokhouder	<input checked="" type="checkbox"/>

### Ovenkenmerken

Aantal ovens	1
Brandstof oven 1	Elektrisch
Maximale oventemperatuur	260 °C
Minimale oventemperatuur	50 °C

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

<b>MA</b>	13u - 18u
<b>DI</b>	9u tot 18u
<b>WOE</b>	9u tot 18u
<b>DO</b>	9u tot 18u

<b>VRIJ</b>	9u tot 18u
<b>ZAT</b>	10u tot 18u
<b>ZON</b>	GESLOTEN