Winkel
Sliksteenvest 45
3300 Tienen
Tel: 016/823268

ONLINE
elektro-lefevre.be
elektro-lefevre.be

NV68A1140BS/EF Samsung



Categorie: Oven inbouw
Merk: Samsung
Model: NV68A1140BS/EF

8 806092 127258

449,99€

OMSCHRIJVING

Nog meer keuze in heerlijk eten

Perfect bereide maaltijden, grote flexibiliteit, geen gedoe met schoonmaken. True Convection zorgt voor een constante temperatuur in de hele oven voor een gelijkmatig garingsproces. Het zelfreinigingssysteem* houdt de oven vanbinnen keurig schoon. En met een ovencapaciteit van 68 liter kun je gemakkelijk meerdere gerechten of grote ovenschotels bereiden.

Gelijkmatige en efficiënte ovenbereiding

True Convection

Het True Convection-systeem zorgt voor een gelijkmatige en efficiënte bereiding in de oven en is bijzonder geschikt voor bakken en braden. Een ventilator verspreidt hete lucht in de oven en zorgt overal voor een constante temperatuur. Schotels van elk formaat worden perfect bereid, zowel boven als onderin de oven.

Blijft schitterend schoon – zonder te schrobben

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		

Pyrolytische reiniging

Houd de binnenkant van je oven netjes en schoon zonder tijd en energie te verspillen aan schrobben of dure schoonmaakmiddelen te gebruiken. Een pyrolytisch reinigingssysteem* verhit de binnenkant van de oven op hoge temperatuur en verbrandt vet- en voedselresten die na bereiding achterblijven. De oven wordt smetteloos schoon. Je hoeft alleen maar wat as weg te vegen.

Eenvoudige zelfreiniging

Katalytische reiniging

Bespaar jezelf de tijd en moeite van het schrobben van je oven. Dankzij het katalytische reinigingssysteem* is de oven gemakkelijk schoon te houden. De katalytische toplaag achter in de oven absorbeert spetters en druipend vet tijdens het bereiden. De oven reinigt zichzelf dus, zonder dat je moeite hoeft te doen of dure schoonmaakmiddelen hoeft te gebruiken.

Kook veel meer en veel grotere gerechten

Grote capaciteit (68L)

Met 68 liter aan ovencapaciteit kun je veel meer en veel grotere gerechten bereiden. Het vergroot je mogelijkheden wat zeker goed van pas komt als je gasten hebt. Je kunt meerdere gerechten tegelijkertijd bereiden, bijvoorbeeld koekjes en stoofschotels of gemakkelijk grote stukken vlees bereiden, zoals een kalkoen van kerstformaat.

Piekstroombeveiliging

Overspanningsbeveiliging

Een piekstroom laat jouw oven koud. De oven is namelijk uitgerust met een overspanningsbeveiliging die beschermt tegen elektrische schade als gevolg van onstabiele spanningen. Bij het detecteren van een te grote spanningstoename wordt de spanning gestabiliseerd of de stroomtoevoer onderbroken en zo is je oven dus altijd goed beveiligd.

Probleemloos pannen plaatsen en pakken

Telescopic Rail

Zet dingen gemakkelijk in de oven en haal ze er al even gemakkelijk uit. De Telescopic Rail* schuift soepel en moeiteloos naar binnen en buiten, zelfs als je grote of zware pannen gebruikt. De rail kan volledig zonder

wrijving worden uitgetrokken, zodat je gemakkelijk iets in de oven kunt plaatsen en eruit kunt halen. En je kunt zonder te knoeien vlees bedruipen en omdraaien of gerechten kruiden.

Perfect bereid vlees, telkens weer

Vleesthermometer

Controleer gemakkelijk de kerntemperatuur van vlees, zodat je zeker weet dat die perfect is bereid naar je smaak. De vleesthermometer* maakt een einde aan al het giswerk en geeft duidelijk aan wanneer het vlees voldoende is gegaard. En je hoeft geen tijd en warmte te verspillen met het openen van de oven om in het vlees te prikken.

SPECIFICATIE

Algemeen

Inhoud ovenruimte	68
Ovenhoogte	60

Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0.99
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0.80
Energieklasse	A

Fysieke kenmerken

Binnenafmeting breedte	56
Binnenafmeting Diepte	54.9
Binnenafmeting hoogte	57.8
Breedte	59.9
Diepte	57
Hoogte	59.9
Kleur	Zwart

Grillkenmerken

Vermogen grill	1600

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

Grill	✅
Maximale oventemperatuur	250
Minimale oventemperatuur	50
Pizzastand	✅

Veiligheid

Kinderbeveiliging	✅

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		