Downl

SCB60MX8 Nieuw

re.be

classici

Fornuis, 60 cm, inox, kookplaat gas, oven elektrisch multifunctie Energieklasse A

EAN13: 8017709148997

Gaskookplaat:

4 branders waaronder:

- Achteraan links: 1,75 kW
- Vooraan links: 3,50 kW
- Achteraan rechts: 1,75 kW
- Vooraan rechts: 1,00 kW

Nominaal vermogen gas: 7,95 kW

Roosters en branderdeksels zwart geëmailleerd

Snelle thermokoppels

Elektronische ontsteking in de knoppen

Afgesteld op aardgas

Sproeiers butaan/propaan bijgeleverd

Eenvoudige toegang voor aanpassing sproeiers

Anti-overloop vangschaal

Glazen deksel

Oven elektrisch multifunctie, email Easy-to-Clean:

- 6 functies (5 koken + 1 Vapor Clean)
- Elektronische programmator einde kooktijd
- Temperatuur van 50 tot 260° C
- Volume 60 liter
- Uitneembare deur dubbel glas
- Binnendeur 2 uitneembare vensters thermo reflectief

Vermogen grill: 1,70 kW

Energieverbruik bij warme lucht: 0,72 kWh

Energieverbruik bij natuurlijke convectie: 0,77 kWh

Nominaal vermogen elektrisch: 3,00 kW

Gedwongen afkoelingsventilatie

4 regelbare pootjes chroom

FUNCTIES

Downl
ww.vandenborre.be

SMEG Belgium NV
Schoonmansveld 12
2870 Puurs
Tel.: +32 03 860 96 96
Fax : +32 03 886 06 66

Downl

SCB60MX8

classici

vrijstaand
60 cm
inox
type kookplaat: gas
type oven: elektrisch multifunctie
energieklasse A

re.be

Grote oven multifunctie

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.

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.

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 gebak, quiches, vlaaien en pizza's.

Vapor Clean:
De uitzonderlijke functie Vapor Clean vereenvoudigt het schoonmaken van de oven door een kleine hoeveelheid water in de daarvoor voorziene uitsparing in de bodem van de oven te gieten.

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 + circulair element (geventileerd bakken):
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.

Turbine + onderste weerstand (delicaat bakken):
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.

SMEG Belgium NV
Schoonmansveld 12
2870 Puurs
Tel.: +32 03 860 96 96
Fax : +32 03 886 06 66

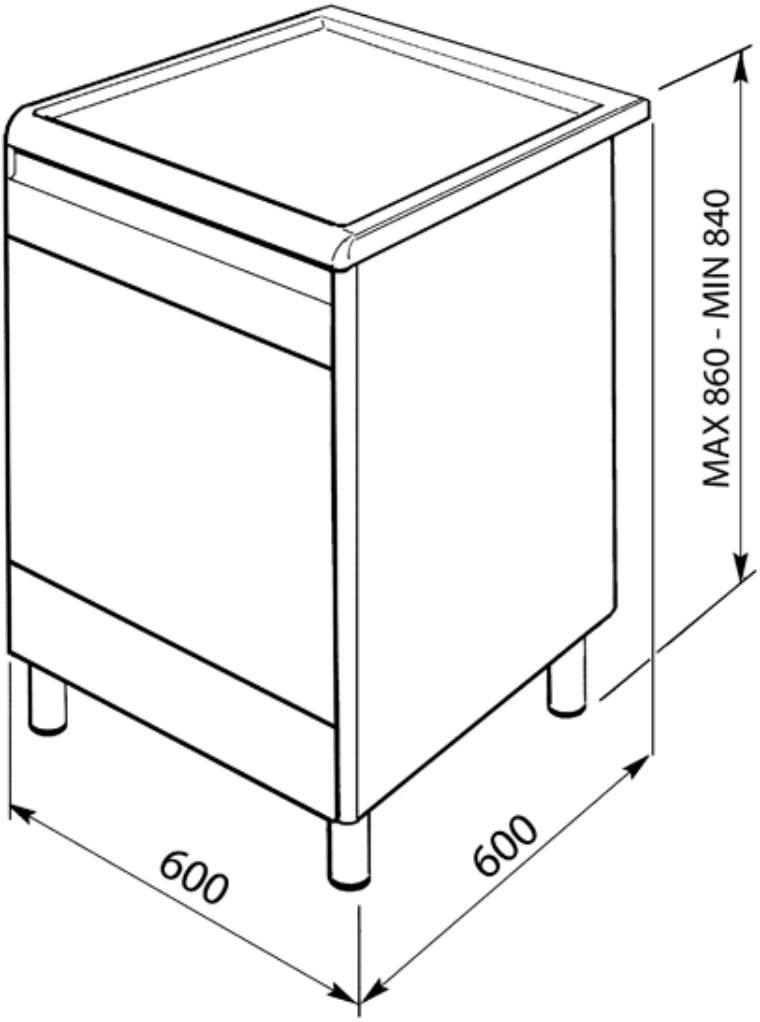
Downl

SCB60MX8

classici

vrijstaand
60 cm
inox
type kookplaat: gas
type oven: elektrisch multifunctie
energieklasse A

re.be



SMEG Belgium NV
Schoonmansveld 12
2870 Puurs
Tel.: +32 03 860 96 96
Fax : +32 03 886 06 66