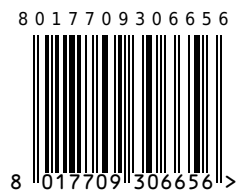




TR90GR Smeg

Merk: Smeg
Model: TR90GR



SCAN OM TE
BESTELLEN

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 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.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	WAARDAMME	KNOKKE		WAARDAMME	KNOKKE
MA	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u	VRIJ	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u
DI	- GESLOTEN -	- GESLOTEN -	ZAT	10u tot 12u30 en 13u30 tot 17u	10u tot 18u
WOE	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u	ZON	- GESLOTEN -	- GESLOTEN -
DO	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u			

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	✓

Kookplaatkenmerken

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

Ovenkenmerken

Aantal ovens	1
--------------	---

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

WAARDAMME		KNOKKE		WAARDAMME		KNOKKE	
MA	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u			VRIJ	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u		10u tot 18u
DI	- GESLOTEN -			ZAT	10u tot 12u30 en 13u30 tot 17u		10u tot 18u
WOE	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u			ZON	- GESLOTEN -		- GESLOTEN -
DO	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u						

Wokhouder


Brandstof oven 1
Maximale
oventemperatuur
Minimale
oventemperatuur

Elektrisch
260 °C

50 °C

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	WAARDAMME	KNOKKE		WAARDAMME	KNOKKE
MA	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u	VRIJ	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u
DI	- GESLOTEN -	- GESLOTEN -	ZAT	10u tot 12u30 en 13u30 tot 17u	10u tot 18u
WOE	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u	ZON	- GESLOTEN -	- GESLOTEN -
DO	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u			