

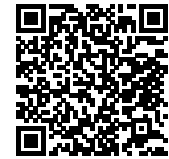


## Classici Fornuis Inductie A1PYID-9 90x60x90cm Inox Smeg

Merk: Smeg  
 Model: A1PYID-9



€ 5.499,00



SCAN OM TE  
 BESTELLEN

### 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 roastbeef of lamsbout.

#### **Turbine + circulair element + bovenste en onderste weerstand**

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.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

**MA** 13u30 tot 18u00\*

**DI** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**WOE** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**DO** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**VRIJ** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**ZAT** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

**ZON** GESLOTEN

\* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

## 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 Liter
Type kookplaat	Inductie
Verwarmingswijze	Multifunctie Warme lucht





### Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0,84 kWh
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	1,45 kWh
Energieklasse	A+


### Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	11400 W
Breedte	90 cm
Diepte	60 cm
Hoogte	89,5 cm
Kleur	Grijs
Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Ovenverlichting	

### Kookplaatkenmerken

Aantal kookzones	5
Kookplaat grill	
pan Yaki	
Warmhoudplaat	
Wokhouder	

### Ovenkenmerken

Aantal ovenfuncties	18
Aantal ovens	1
Brandstof oven 1	Elektrisch
Sudderoven	

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	13u30 tot 18u00*
DI	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
WOE	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
DO	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

VRIJ	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
ZAT	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00
ZON	GESLOTEN

\* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar