

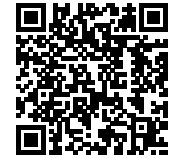


C92IPBL9-1 Smeg

Merk: Smeg
 Model: C92IPBL9-1



€ 3.799,00



SCAN OM TE
 BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Eco

Afhankelijk van het model : (weerstand grill + onderste weerstand) of (grill + onderste weerstand + circulair element). Deze functie is een combinatie van de verschillende elementen en is vooral aangewezen voor het bereiden van kleine grillades en dit met het laagste energieverbruik.

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.

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 roastbeef of lamsbout.

Halfsterke grill

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



Deze functie zorgt voor een verminderde warmtestraling om kleine hoeveelheden voedsel zoals vlees, vis-of groentenbrochettes te roosteren.

Turbogeventileerd bakken

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.

SPECIFICATIE

Accessoires

Braadspit	
Opbergvak of -lade	

Algemeen

Fornuistype	Elektrisch
Inhoud 2e ovenruimte	35 Liter
Inhoud ovenruimte	70 Liter
Type kookplaat	Inductie
Verwarmingswijze	Multifunctie Warme lucht

Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	1,09 kWh
Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel) - oven 2	0,74 kWh
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,80 kWh
Energieklasse oven 1	A
Energieklasse oven 2	A

Fysieke kenmerken

Breedte	90 cm
Diepte	60 cm
Hoogte	90 cm
Kleur	Zwart

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

Kookplaatkenmerken

Aantal kookzones	5
Kookplaat grill	
pan Yaki	
Wokhouder	

Ovenkenmerken

Aantal ovens	2
Brandstof oven 1	Elektrisch
Brandstof oven 2	Elektrisch
Verwarmingswijze oven 2	Conventioneel

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