

Merk: **Smeg**
Model: SCB60MX9**€ 1.299,00**

Omschrijving

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.

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.

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.

Specificaties

ACCESSOIRES

Braadspit	Nee
-----------	-----

ALGEMEEN

Fornuistype	Gemengd	Inhoud ovenruimte	60 Liter
Type kookplaat	Gas	Verwarmingswijze	Multifunctie Warme lucht

FYSIEKE KENMERKEN

Breedte	60 cm	Diepte	60 cm
Hoogte	85 cm		

KOOKPLAATKENMERKEN

Aantal kookzones	4	Kookplaat grill	Nee
Wokhouder	Ja		