SNLK60MX9

classici

Vrijstaand fornuis 60 cm
Roestvrijstaal
Energieklasse A

EAN13: 8017709237523

Gaskookplaat:

4 branders:

1 wokbrander linksvoor 3,50 kW

2 normale branders rechts- en linksachter 1,80 kW

1 kleine brander rechtsvoor 1,00 kW

Elektronische vonkontsteking in de knoppen

Thermobeveiliging

Gietijzeren pannendragers

Vangschaal één geheel

Oven (multifunctioneel):

7 functies

Timer

Temperatuur instelbaar van 50° - 260°C

Mantelkoeling

Uitneembare ovendeur, dubbel glas

Ever Clean emaille

Netto inhoud: 70 liter

Grill element: 2,70 kW

Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde luchtconvectie: 0,89 kWh

Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel: 0,99 kWh

Gasaansluiting: rechtsachter

Aansluitwaarde: 2,80 kW

Functies

Oven I

Accessoires

- **KIT60X** - Wandpaneel RVS (60x69 cm)
- **PPX6090-1** - Tepanyaki
- **GT1T-2** - Telescopische geleiders op 1 niveau, geheel uitschuifbaar
- **GT1P-2** - Telescopische geleiders op 1 niveau, deels uitschuifbaar
- **KITH95** - Verhogingsset (5 cm)
- **PARMA** - Gietijzeren grillplaat
- **WOKGHU** - Wokring

SMEG NEDERLAND BV
Veemkade 384
1019 HE Amsterdam
Tel +31 (0)20 44 90 120
Fax +31 (0)20 35 82 640

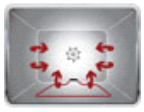
SNLK60MX9

classici

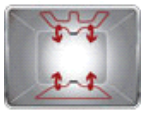
60 cm
roestvrijstaal
gas
energieklasse A

Oven I

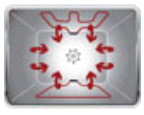
Onderwarmte:
De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.



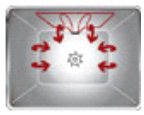
Luchtcirculatie (met onderwarmte):
De warmte van het onder-element wordt gecirculeerd door de ventilator. Deze stand is een verfijning van verhitting met uitsluitend onderwarmte; ook de bovenzijde van het gerecht wordt nu verwarmd. Ook geschikt voor gerechten die wel aan de buitenkant, maar nog niet van binnen gaar zijn.



Conventioneel (onder/bovenwarmte):
De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).



Luchtcirculatie (met onder-/bovenwarmte):
De warmte van het onder- en bovenelement wordt gecirculeerd door de ventilator. Hierdoor ontstaat een gelijkmatige warmteverdeling. Geschikt voor gelijktijdig bakken op meerder niveaus. Gerechten: ovenschotels, taarten, koekjes, pizza.



Luchtcirculatie (met grote vlak-grill):
De warmte van de grill wordt gecirculeerd door de ventilator. De hitte wordt getemperd en kan daardoor beter in het gerecht doordringen; ook de onderzijde wordt gelijkmatig verhit. De buitenkant wordt krokant, zonder aan te branden. Gerechten: grote vleesgerechten, vis, gevogelte, gratineerschotels, ovenschotels.

Ontdooistand:
De ventilator circuleert de lucht op kamertemperatuur. Geschikt voor het ontdooien van alle soorten voedsel.

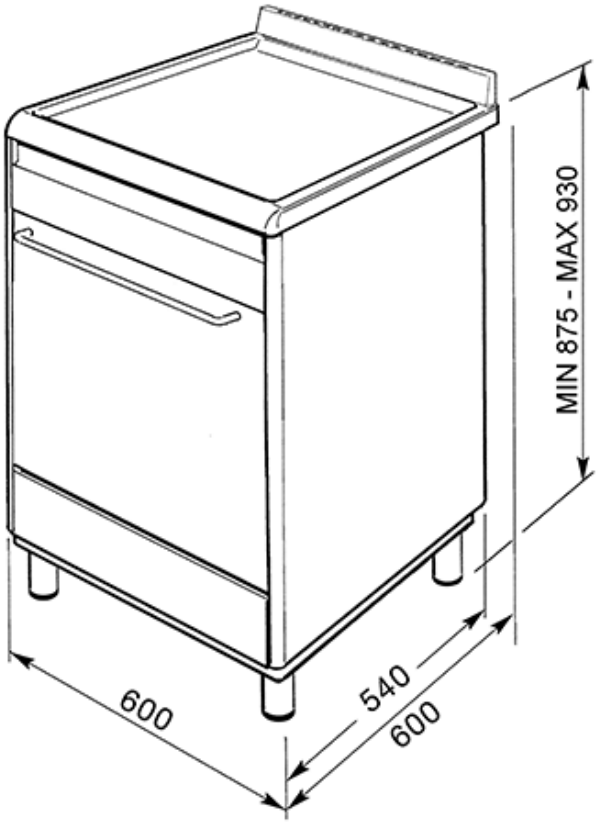
Vapor Clean:
De specifieke Vapor Clean functie vergemakkelijkt het reinigen en onderhoud van de oven. Op de bodem van de oven bevindt zich de speciale Vapor Clean cirkel. Wanneer hier water in wordt gedaan en het Vapor Clean programma wordt geselecteerd, zal de oven het water omzetten in stoom, waardoor het vuil in de oven wordt los gestoomd. Hierdoor wordt het reinigen van de oven aanzienlijk vergemakkelijkt.

SMEG NEDERLAND BV
Veemkade 384
1019 HE Amsterdam
Tel +31 (0)20 44 90 120
Fax +31 (0)20 35 82 640

SNLK60MX9

classici

60 cm
roestvrijstaal
gas
energieklasse A



SMEG NEDERLAND BV
Veemkade 384
1019 HE Amsterdam
Tel +31 (0)20 44 90 120
Fax +31 (0)20 35 82 640