



SCB90MFX9

8 0 1 7 7 0 9 2 1 6 8 3 2



8 017709 216832 >

Adviesprijs:
€ 1.769,00



BESCHRIJVING

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 + 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.

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

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

spatten waardoor het reinigen van de oven eenvoudiger wordt.

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.

SPECIFICATIES

Accessoires

Braadspit 

Algemeen

Fornuistype	Gemengd
Inhoud ovenruimte	109
Type kookplaat	Gas



Energieverbruik

Energieklasse A

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	3200
Breedte	90
Diepte	60
Hoogte	85
Kleur	Grijs
Materiaal	Roestvrij staal (RVS)

Kookplaatkenmerken

Aantal kookzones	5
Kookplaat grill	
Wokhouder	

Ovenkenmerken

Aantal ovenfuncties	8
Aantal ovens	1

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig