

C6GMX9 Nieuw

classici

KOOKCENTRUM, GAS, 60X60 CM, ENERGIEKLASSE A,
INOX

EAN13: 8017709272531

KOOKZONES

4 kookzones

Vooraan links: 4200 W

Achteraan links: 1800 W

Achteraan rechts: 1800 W

Vooraan rechts: 1000 W

TOEBEHOREN KOOKPLAAT

Andere sproeiers meegeleverd: butaan/ propaan

Gietijzeren roosters

Gietijzeren wokring

OVEN 1

Inhoud: 70 l

Thermogeventileerd

8 kookfuncties

Energieklasse A

Touch display en Classici bedieningsknoppen

Elektronische kookwekker met einde kooktijd

Temperatuur van 40° tot 260° C

Metalen rekjes, 5 kookniveaus

Elektrische grill

Opbergruimte met klep

Reiniging met Vapor Clean

TOEBEHOREN OVEN 1

1 druiplaat 20 mm

1 druiplaat 40 mm

1 ovenrooster met stop

1 inzetrooster

1 telescopisch railsysteem, gedeeltelijk uitschuifbaar

TECHNISCHE KENMERKEN

Nominale aansluitwaarde: 3000 W

Nominale aansluitwaarde gas: 8800 W

Stroom: 13 A

Spanning: 220-240 V

Is de opvolger van C6GMX8



FUNCTIES



Grote oven
multifunctie

Opties

- **TBX6090** - Teppan Yaki grillplaat inox
- **KITC6X** - Muurpaneel inox

SMEG Belgium NV
Schoonmansveld 12
2870 Puurs
Tel.: +32 03 860 96 96
Fax : +32 03 886 06 66


Grote oven multifunctie

Bovenwarmte + onderwarmte (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.


Grillweerstand (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.


Onderste weerstand (doorkoken):

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.


Centrale grillweerstand (halfsterke grill):

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


Turbine + circulair element + bovenste en onderste weerstand (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.


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.


Turbine + circulair element (geventileerd bakken):

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 spatten waardoor het reinigen van de oven eenvoudiger wordt.


Turbine + onderste weerstand (delicaat bakken):

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.

SMEG Belgium NV
Schoonmansveld 12
2870 Puurs
Tel.: +32 03 860 96 96
Fax : +32 03 886 06 66

C6GMX9

classici

elektrisch
60 cm
inox
type kookplaat: gas
energieklasse A

