

SCB90MFX9

classici

Fornuis, 90 cm, inox, kookplaat gas, oven elektrisch
multifunctie, Vapor Clean
Energieklasse A

EAN13: 8017709216832

Gaskookplaat met 5 branders waaronder:

- Achteraan links: 1,80 kW
- Vooraan links: 2,90 kW
- Centraal: ultra snel: 4,00 kW
- Achteraan rechts: 1,80 kW
- Vooraan rechts: 1,00 kW

Nominaal vermogen gas: 11,50 kW

- Gietijzeren roosters
- Branderdeksels zwart geëmailleerd
- Elektronische ontsteking in de knoppen
- Afgesteld op aardgas, sproeiers butaan/propaan bijgeleverd
- Anti-overloop vangschaal
- Glazen deksel

Oven elektrisch multifunctie:

- Vapor Clean
- Binnenwanden email Ever Clean
- 8 functies
- 5 kookniveaus
- Elektronische programmator begin en einde kooktijd
- Temperatuur van 50° tot 260° C
- Uitneembare deur dubbel glas
- Dubbele ventilatie
- **Volume 115 liter**
- Gedwongen afkoelingsventilatie

Vermogen grill: 2,90 kW

Nominaal vermogen: 3200 W

Toebehoren:

1 druiplaat diepte 40 mm

1 bakplaat

1 rooster

1 braadspit



FUNCTIONIES



Grote oven multifunctie



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.



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 (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.



Braadspit:

Het braadspit (aanwezig afhankelijk van het model) werkt in combinatie met de grill en zorgt voor een perfecte krokante korst.