

SF6388X

classici

Oven, multifunctie, Vapor Clean, inox finger friendly
Energieklasse A-10%

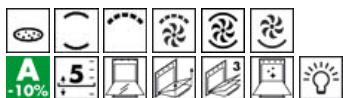
EAN13: 8017709206697

- Netto volume: 70 liter
- 5 kookniveaus
- Temperatuur van 50° tot 250° C
- Binnenwanden email Ever Clean
- Verlichting 1 halogeenlampje
- Uitneembare deur driedubbel glas

Toebehoren:

- 1 druiplaat diepte 40 mm
- 1 rooster voor druiplaat
- 1 rooster met stop

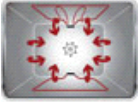
FUNCTIES



Opties

- **GT1T-2** - Telescopisch railsysteem voor 1 niveau, volledig uitschuifbaar




Grill + onderste weerstand + turbine:

Deze functie is ideaal voor het bereiden van pizza.


Bovenwarmte + onderwarmte (traditioneel koken):

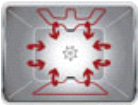
De warmte die tegelijkertijd van boven en van beneden komt maakt deze functie geschikt voor het bereiden van elk soort voedsel. Het traditionele koken, ook statisch koken of koken met warmtestraling genoemd, is geschikt om één enkel gerecht per keer te koken. Ideaal voor: elk soort gebraden voedsel, 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 mogelijk wordt voor dikke stukken vlees.


Turbine + bovenste weerstand + onderste weerstand:

De werking van de ventilator in combinatie met de traditionele kookmethode verzekert een gelijkmatig kookproces, ook voor ingewikkelde recepten. Ideaal voor koekjes en taarten die tegelijkertijd op verschillende niveaus kunnen gebakken worden.


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.

A-10%:

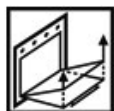

Energieklasse (verminderd verbruik): De ovens en fornuizen van Smeg maken het mogelijk het energieverbruik met 20% te verminderen in vergelijking met klasse A. Ze garanderen een maximaal resultaat en een beter respect voor het milieu.


Kookniveau:

Dit symbool licht de gebruiker in over het aantal kookniveaus in de oven. De ovens met een groot volume beschikken over 5 niveaus waarop tegelijkertijd verschillende gerechten kunnen worden bereid. Op deze manier wordt ook het energieverbruik verlaagd.


Binnendeur volledig glas:

Dit symbool vertelt de gebruiker dat de binnendeur van de oven volledig uit glas bestaat, zonder vijzen of verbindingstukken waardoor de reiniging van het toestel veel eenvoudiger wordt.


Uitneembaar glas:

De binnendeur van de oven bestaat volledig uit glas en is eenvoudig uitneembaar waardoor het onderhoud gemakkelijker wordt en een grotere hygiëne mogelijk wordt gemaakt.

**Aantal glazen:**

Deze symbolen informeren de gebruiker over het aantal glazen waaruit de deur van de oven is samengesteld. Een deur met driedubbel glas bijvoorbeeld zorgt ervoor dat de buitentemperatuur van de deur steeds zo laag mogelijk blijft voor maximale veiligheid.

**Email Ever Clean:**

De binnenwanden van de oven werden bekleed met een pyrolytisch email Ever Clean dat de aanhechting van vetten verminderd waardoor het schoonmaken vereenvoudigt.

**Lampen:**

De dampkappen zijn alle uitgerust met halogeenvlampen of gloeilampen. Deze verlichting kan afzonderlijk van de werking van de dampkap functionneren om het werkblad te verlichten.



