



Merk: [Smeg](#)
Model: TR4110IBL

€ 5.059,00

Excl. BTW: € 4.180,99



Omschrijving

A

Energielabel van het product, van A+++ tot D/G, afhankelijk van de productgroep.

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.

Onderste weerstand

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.

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.

Specificaties

ACCESSOIRES

Opbergvak of -lade Ja

ALGEMEEN

Fornuistype	Elektrisch	Inhoud 2e ovenruimte	63
Inhoud ovenruimte	61	Type kookplaat	Inductie
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht		

ENERGIEVERBRUIK

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0,95	Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel) - oven 2	0,95
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,85	Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht) - oven 2	0,85
Energieklasse	A	Energieklasse oven 1	A
Energieklasse oven 2	A		

FYSIEKE KENMERKEN

Aansluitwaarde	8400	Breedte	110
Diepte	60	Hoogte	90
Kleur	Zwart		

KOOKPLAATKENMERKEN

Aantal kookzones 7

OVENKENMERKEN

Aantal ovenfuncties	7	Aantal ovens	4
Brandstof oven 1	Elektrisch	Brandstof oven 2	Elektrisch
Verwarmingswijze oven 2	Hete lucht		