

A2-81 Nieuw

classici

KOOKCENTRUM, GAS, 100X60 CM, INOX

nieuwe display
donker grijs glas
nieuw logo

EAN13: 8017709256746

KOOKZONES

6 kookzones

Vooraan links: 1800 W

Achteraan links: 4200 W

Vooraan centraal: 1000 W

Achteraan centraal: 800 W

Vooraan rechts: 4200 W

Achteraan rechts: 3000 W

TOEBEHOREN KOOKPLAAT

Andere sproeiers meegeleverd: butaan/ propaan

Gietijzeren roosters

OVEN 1

Touch display

Elektronische kookwekker begin en einde kooktijd

Geluidssignaal

Temperatuur van 50° tot 250° C

Metalen rekjes, 4 kookniveaus

Elektrische grill

TOEBEHOREN OVEN 1

1 druipplaat 40 mm

1 druipplaat 40 mm

1 ovenrooster met stop

1 inzetrooster

3 katalyse-emaille wanden

OVEN 2

Gedwongen afkoelingsventilatie

Temperatuur van 50° tot 250° C

Maximum temperatuur: 250° C

Metalen rekjes, 4 kookniveaus

Elektrische grill

TOEBEHOREN OVEN 2

1 bakplaat

1 ovenrooster met stop

1 braadspit

1 inzetrooster

TECHNISCHE KENMERKEN



Nominale aansluitwaarde: 5300 W

Nominale aansluitwaarde gas: 16050 W

FUNCTIES



Opties

- **KIT1A2-2** - Muurpaneel inox
- **PARMAXL** - Gietijzeren grillplaat
- **TPKX** - Teppan yaki grillplaat inox



Grote oven multifunctie

A

A:

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



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.



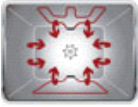
Centrale grillweerstand (halfsterke grill):

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



Turbine + centrale grill:

Door de combinatie van ventilatie en halve grillwarmte is deze functie ideaal voor het grillen van delicate gerechten.



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 + 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.



Ontdooien volgens tijd:

Met deze functie wordt de ontdooitijd van de voedingswaren automatisch bepaald

Kleine oven convectioneel



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.

**Bovenwarmte:**

De warmte die enkel van boven komt maakt deze functie geschikt om gerechten af te werken en een bruin kleurtje te geven zonder gebruik van de grill.

**Centrale grillweerstand (halfsterke grill):**

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

**Halfsterke grill met braadspit:**

Halfsterke grill met braadspit

