

C6GMXNL8

Vrijstaand fornuis 60 cm
Roestvrijstaal v.v. multifunctionele oven
Energieklasse A

EAN13: 8017709150174

Gaskookplaat:

4 branders:

- 1 superbrander 4,00 kW
- 2 normale branders 1,80 kW
- 1 kleine brander 1,00 kW
- Elektronische vonkontsteking in de knoppen
- Thermobeveiliging
- 2 gietijzeren pannendragers
- Vangschaal één geheel

Oven (multifunctioneel):

- 9 functies
- Turbohitte
- Timer en einde kooktijd
- Temperatuur instelbaar van 50-260°C
- Mantelkoeling
- Uitneembare ovendeur, driefoudig glas, met thermo-reflecterend binnenglas
- Emaille 'Ever Clean'
- Inhoud: 68 liter
- Grill element: 2,70kW
- Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde luchtconvector: 0,74 kW/h
- Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel: 0,83 kW/h
- Aansluitwaarde: 3,00 kW

Opbergruimte onder oven



Funcies



Product options

- **KITC6X** - Wandpaneel roestvrijstaal
- **KITH95** - Verhogingsset van 4 ronde verstelbare poten
- **GT1T** - Telescopische geleiders op 1 niveau, geheel uitschuifbaar
- **GT1P** - Telescopische geleiders op 1 niveau, deels uitschuifbaar
- **PARMA** - Gietijzeren grillplaat
- **WOKGHU** - Wokring
- **XSPLEND-1** - Rvs reinigingsmiddel
- **PAIX-1** - Rvs reinigingsmiddel



Oven multifunctioneel



Conventioneel (onder/bovenwarmte):

De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).



Onderwarmte:

De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.



Kleine vlak-grill:

De warmte is alleen afkomstig van het grill-element. Verhitting over een kleiner oppervlak. Te gebruiken als de grote vlak-grill, maar voor kleinere hoeveelheden.



Grote vlak-grill:

De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.



Hetelucht-circulatie (met grote vlak-grill):

De warmte van de grill wordt gecirculeerd door de ventilator. De hitte wordt getemperd en kan daardoor beter in het gerecht doordringen; ook de onderzijde wordt gelijkmatig verhit. De buitenkant wordt krokant, zonder aan te branden. Gerechten: grote vleesgerechten, vis, gevogelte, gratineer-schotels, ovenschotels.



Intensief hetelucht:

In deze bakstand verwarmen alle oven-elementen en wordt de warmte gecirculeerd door de ventilator. Voor zeer intensief bakken op 1 of 2 niveau's, zonder dat geuren en smaken zich vermengen. Special voor gerechten met groot volume.



Hetelucht (convex-element):

De warmte is afkomstig van het convex-element rond de ventilator en wordt van achteruit de oven ingeblazen. De hitteverdeling is vrijwel gelijk in de gehele ovenruimte. Geschikt voor bakken op meerdere niveau's. Tevens geschikt om verschillende gerechten (met gelijke temperatuur/bakproces) tegelijk te bakken zonder dat geuren en smaken zich vermengen. Gerechten: patisserie, alle ovenschotels, combinaties.



Ontdooistand:

De ventilator circuleert de lucht op kamertemperatuur. Geschikt voor het ontdooien van alle soorten voedsel.

C6GMXNL8

vrijstaand
60 cm
roestvrijstaal
gas
multifunctioneel hetelucht
energieklasse A

