TR4110AZ Nieuw

Victoria

Kookcentrum "Victoria", 110 x 60 cm, 2 ovens + grill, gaskookplaat met 7 branders, pastelblauw
Energieklasse ovens A

EAN13: 8017709184278

Gaskookplaat:7 branders waaronder:

- Vooraan rechts: 1,80 kW
- Achteraan rechts: 1,80 kW
- Vooraan centraal: 3,00 kW
- Achteraan centraal: 1,00 kW
- Vooraan links: 1,00 kW
- Uiterst links: 4,20 kW

Nominaal vermogen gas: 15,60 kW

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

Oven rechts bovenaan, elektrisch, multifunctie, Vapor Clean:

- 7 functies
- Elektronische programmator begin en einde kooktijd
- Temperatuur van 50° tot 260° C
- Uitneembare binnendeur volledig glas
- Uitneembare bovenplaat
- Binnenwanden grijs email Ever Clean
- **Volume 63 liter**
- 4 kookniveaus
- Deur driedubbel glas
- Gedwongen afkoelingsventilatie

Oven links onderaan, elektrisch, multifunctie, Vapor clean:

- 7 functies
- Temperatuur van 50° tot 260° C
- Uitneembare binnendeur volledig glas
- Uitneembare bovenplaat
- Binnenwandengrijs email Easy to Clean

- **Volume 63 l**
- 4 kookniveaus
- Deur driedubbel glas
- Gedwongen afkoelingsventilatie

Vermogen grill: 2,70 kW

Oven links bovenaan: grilloven, elektrisch:

- Maximum vermogen: 2,70 kW
- Temperatuur van 50° tot 300° C
- Uitneembare binnendeur volledig glas
- Uitneembare bovenplaat
- Binnenwanden grijs email Ever Clean
- **Volume: 33 liter**
- 2 kookniveaus
- Deur driedubbel glas
- Gedwongen afkoelingsventilatie

Opberglade rechts onderaan

Nominaal elektrisch vermogen: 8,40 kW

Toebehoren:

Telescopische rails voor 2 niveaus (gedeeltelijk uitschuifbaar)

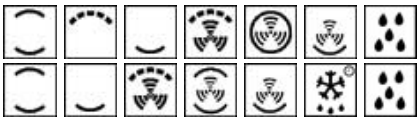
3 roosters

2 druipplaten diepte 40 mm met geïntegreerde rooster

1 druipplaat diepte 20 mm

Gietijzeren rooster voor Wok

FUNCTIES



Grote oven multifunctie

Kleine oven convectioneel

Uitvoeringen

- **TR4110P1** - Kookcentrum Victoria, 110 cm, crème
- **TR4110RW1** - Kookcentrum Victoria, 110 cm, red wine
- **TR4110S1** - Kookcentrum Victoria, 110 cm, metaalgrijs
- **TR4110BL1** - Kookcentrum Victoria, 110 cm, zwart
- **TR4110RO** - Kookcentrum Victoria, 110 cm, roze
- **TR4110X** - Kookcentrum Victoria, 110 cm, inox

SMEG Belgium NV
Schoonmansveld 12
2870 Puurs
Tel.: +32 03 860 96 96
Fax : +32 03 886 06 66

TR4110AZ

Victoria

elektrisch
110 cm
blauw
type kookplaat: gas
energieklasse AA

Grote oven multifunctie

Bovenwarmte + onderwarmte (traditioneel koken):

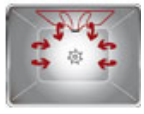
De warmte die tegelijkertijd van boven en van beneden komt maakt deze functie geschikt voor het bereiden van elk soort voedsel. Het traditionele koken, ook statisch koken of koken met warmtestraling genoemd, is geschikt om één enkel gerecht per keer te koken. Ideaal voor: elk soort gebraden voedsel,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

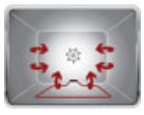


Turbine + grill:

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.



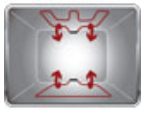
Turbine + onderste weerstand (delicaat bakken):

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.

Vapor Clean:

De uitzonderlijke functie Vapor Clean vereenvoudigt het schoonmaken van de oven door een kleine hoeveelheid water in de daarvoor voorziene uitsparing in de bodem van de oven te gieten.

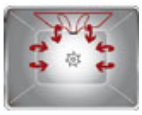
Kleine oven convectioneel



Bovenwarmte + onderwarmte (traditioneel koken):

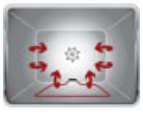
De warmte die tegelijkertijd van boven en van beneden komt maakt deze functie geschikt voor het bereiden van elk soort voedsel. Het traditionele koken, ook statisch koken of koken met warmtestraling genoemd, is geschikt om één enkel gerecht per keer te koken. Ideaal voor: elk soort gebraden voedsel, brood, gevulde taarten en vooral geschikt om vette vleessoorten, zoals gans en eend, klaar te maken.

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.



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 + 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.

Ontdooien volgens tijd:
Met deze functie wordt de ontdooitijd van de voedingswaren automatisch bepaald

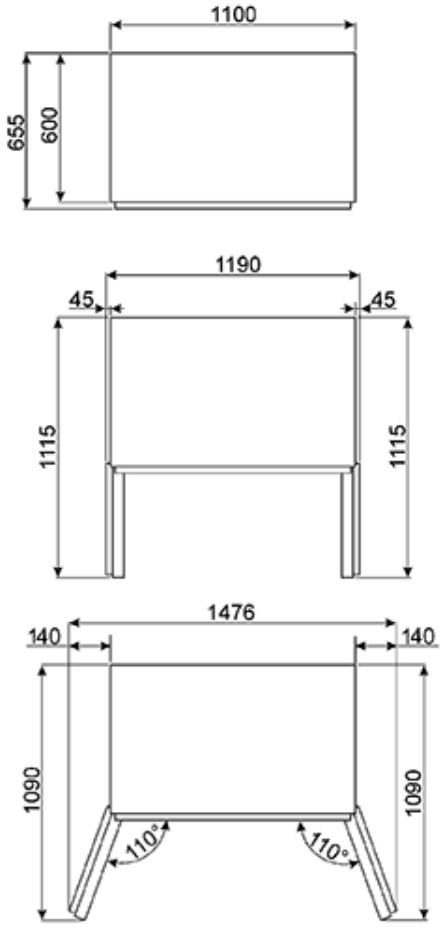
Vapor Clean:
De uitzonderlijke functie Vapor Clean vereenvoudigt het schoonmaken van de oven door een kleine hoeveelheid water in de daarvoor voorziene uitsparing in de bodem van de oven te gieten.

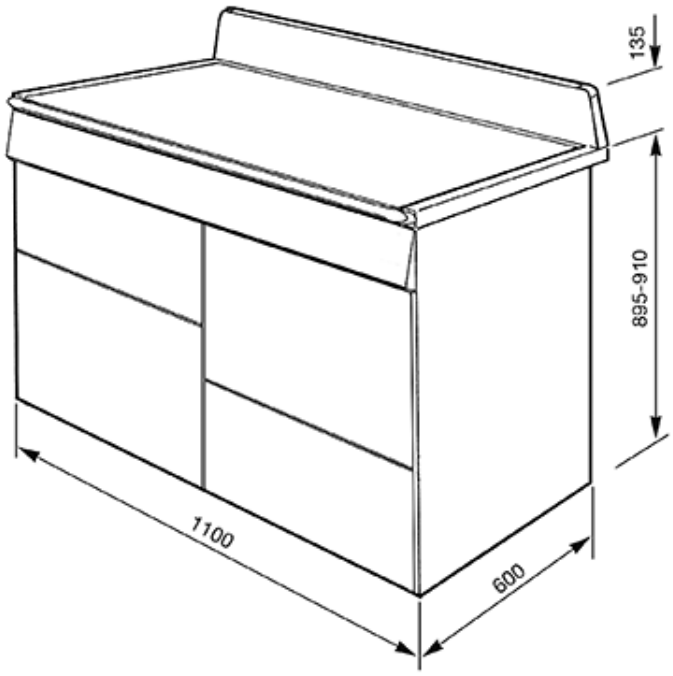
SMEG Belgium NV
Schoonmansveld 12
2870 Puurs
Tel.: +32 03 860 96 96
Fax : +32 03 886 06 66

TR4110AZ

Victoria

elektrisch
110 cm
blauw
type kookplaat: gas
energieklasse AA





SMEG Belgium NV
Schoonmansveld 12
2870 Puurs
Tel.: +32 03 860 96 96
Fax : +32 03 886 06 66