

Uw eigen kookfabriek



Uw eigen pizzeria



...op slechts 100 cm breedte

Uw eigen pizzeria in de 34 liter oven. De bodem van de oven is voorzien van een geïntegreerde baksteen. De oven bereikt de temperatuur van maar liefst 315 graden. Wij zijn Italianen, we zetten ons sinds 1922 in om als kookapparatspecialist u het raffinement van de Italiaanse keuken te laten genieten. Nadat de oven is voorverwarmd is uw pizza, direct gebakken op de baksteen, in 3 minuten knapperig klaar.





Uw eigen broodbakkerij

Uw eigen Broodbakkerij!

Het wordt steeds populairder om zelf brood te bakken. De aparte oven, voorzien van de geïntegreerde baksteen, maakt het bakresultaat van het door u zelf geknede brooddeeg optimaal. Het zelfgebakken brood wordt de bevestiging van uw persoonlijke smaak en het moment van bereiden.



U bent zelf de chef-kok



Uw alleskunner...

Uw multifunctie 70 liter oven is voorzien van 9 functies, geëmailleerd in de kleur Stone-grey - royaal grillelement - standaard voorzien van een draaispit . De oven geeft u alle mogelijkheden van bakken en braden. Uw 3e oveninhoud van 39 liter geeft u ,voorzien van grill en 4 functies, de plezierige extra bak- en braadmogelijkheden.



A close-up, low-angle shot of a modern black induction cooktop. A stainless steel tray filled with cooked, bright orange shrimp is placed on the cooktop's surface. The cooktop features several black control knobs and touch-sensitive buttons along its front edge. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the shrimp and the sleek design of the appliance.

U bent zelf de chef-kok

Uw kook speelveld...

Koken op inductie-kookzones is de bevestiging dat de transitie van gas naar elektrisch zich zeer snel doorzet. Uw kookfabriek is voorzien van een inductiekookplaat met de indeling van 3 inductie zones en 2 flex-inductiezones. Volledige controle van de zones door het overzichtelijke display. De 4 mm massief roestvrijstalen TeppanYaki, leverbaar in het accessoire-programma, past precies op de 2 Flex-inductiezones. Ook dat is een gezellige manier van koken.



Uw design held



Uw matzwarte pronkstuk...

Wij zijn een Italiaanse fabriek en is het design van onze apparaten een belangrijk kenmerk.

Het lijnenspel van dit 3 ovenmodel is door de 40 mm details van de tot de vloer doorlopende zijwanden en het 40 mm hoge omlijsting van de inductieglasplaat passend in de moderne greeploze keuken. De volledig matzwarte kleur - de 10 soft touch bedienknoppen - de kookwekker - geen luchtopeningen aan de achterbovenzijde is uw pronkstuk perfect te plannen in een kookeiland .

ADAGIO 100/3 Profile40 Mat Zwart

- typenummer OQ10FFF-D-5FI NF
- 3 inductiezones - 2 flex-inductiezones
- panherkenning -booster -kinderslot
- rondom kookplaat 40 mm geëmailleerd frame
- overzicht display in de kookplaat -
- geëmailleerde ovens stone-grey
- brood/pizza oven 34 liter -4 functies - solid-ovendeur
- multifunctionele oven 70 liter -9 functies -gril-draaispit -solid ovendeur
- conventionele oven 39 liter -4 functies -grill -solid ovendeur
- soft-close scharnieren
- opbergvak met klep
- mechanische timer
- bedieningsknoppen roestvrijstaal mat zwart -soft touch toplaag
- handgrepen roestvrijstaal mat zwart
- zeer geschikt voor kookeiland -geen luchtopeningen boven achterzijde
- afmeting 100 cm breed -60 cm diep -90 cm hoog
- verdiepingslijsten tot 65 cm en tot 70 cm
- verhogingsets tot max 93 cm -tot 95 cm -97 cm
- aansluitwaarde 13.07 kw
- toebehoren : 3 x roosters 3 x geëmailleerde braadsleden
- **uitgave Juli 2023**

STEEL s.r.l.
Via Dell'Agricoltura 21
41012 Carpi (Mo) Italy
+31624506837

LANCELOTTI apparaten worden geleverd door gespecialiseerde keukenstudio's.
Met echte vakkennis zullen zij u graag informeren.
Voor de meer dan 75 verkoopadressen kijk op:
www.lancellotti.nl of mail: infonl@lancellotti.eu