

BORETTI fornuis wit VFPNR94WT**€ 4.256,00****Bezorgopties:**

- Oude apparaat retour
- Installeren excl. aansluitmateriaal +€ 129,00
- Op etage met verhuislift op aanvraag

Aansluitmateriaal

- Elektra perilex snoer
- Gas aansluitset 100 cm +€ 47,00

Beschrijving:

De Boretti VFPNR94WT is een gas fornuis voorzien van - waaronder een 4,3 kW sterke wokbrander - 4 branders en een frytop bakplaat. Deze bakplaat is ideaal voor de vetarme bereiding van vlees, vis, groente e.d. Dit fornuis is uitgevoerd in de kleur wit met chroom beslag, heeft een draaispit / braadspit, heldere binnenverlichting en een zuinig energieklasse A label.

De VFPNR94WT behoort tot de Veneto-serie, is 90 centimeter breed en beschikt over een multifunctionele elektrische oven. De oven heeft een inhoud van 89 liter. Praktisch zijn de diverse ovenfuncties zoals hetelucht, grill, onder- en bovenwarmte en diverse combinatie functies. Standaard worden er 3 roosters en 2 vangschalen meegeleverd. Omdat dit fornuis meerdere ovens heeft, zijn deze bakplaten / roosters verdeeld over de verschillende ovens.

Praktische opbergruimte

Onder de oven bevindt zich een ruime opbergruimte toegankelijk d.m.v. een opberglade. In deze ruimte kunt u de roosters, vangschalen en/of braadspit in opbergen.

Fry-top bakplaat

De bakplaat is uitgevoerd in 8 mm. dik roestvrijstaal en weegt ongeveer 9 kg. Doordat verschillende lagen in verschillende richtingen bovenop elkaar geplaatst zijn, wordt kromtrekking voorkomen en blijft de bakplaat zeer warmtevast. U verwarmt de bakplaat gedurende 6 minuten voor op de hoogste stand. Draai nu de brander onder de frytop laag en plaats uw gerecht op de bakplaat. Doordat deze zeer heet is en blijft worden vlees en vis direct dichtgeschroeid, waardoor smaak en vitamine blijft behouden. Omdat de fry-top bakplaat na afloop ook nog

eens eenvoudig is te reinigen, is dit een echte aanwinst voor iedere keuken

Plaatsing in de keuken

De Boretti VFPNR94WT is uitgevoerd met geforceerde mantelkoeling en kan zodoende strak tussen twee keukenkasten of in een kookeiland geplaatst worden. Tot slot is het handig te weten dat dit fornuis uitgevoerd is met telescopische poten, waardoor het fornuis eenvoudig op de door u gewenste hoogte versteld kan worden. Met verhoogde poten (apart bestelbaar) kan het fornuis zelfs nog hoger geplaatst worden). Houdt u bij plaatsing van deze fornuis rekening met de aansluitwaarde van 5,0 kW. Hiervoor is een meerfasen elektra aansluiting benodigd. U dient dit fornuis op 2 x 16 Amp. af te zekeren.

Belangrijkste Voordelen op een rij

- De oven is **instelbaar tot maximaal 300 graden**. Dit is ideaal voor de bereiding van pizza, kort intens bakken en bijvoorbeeld gratineren. Deze is digitaal instelbaar, waarbij de temperatuur in het display wordt weergegeven.
- Meer flexibiliteit: in de twee ovens kunnen verschillende gerechten tegelijkertijd worden bereid. Uiteraard kunt u de ovenfunctie en temperatuur apart regelen.
- Het kookvlak bij Boretti fornuizen is optimaal ingedeeld. Tussen de voorste en de achterste brander bevindt zich een afstand van 28 cm. Hierdoor is het mogelijk om twee grote pannen achter elkaar op het fornuis te plaatsen.
- De branders zijn uitgevoerd in messing, met gietijzeren pandragers. Messing branders leveren door een aanzienlijk betere verbranding **25% meer rendement** op. Dit zorgt er niet alleen voor dat u water sneller kookt, maar maakt het fornuis ook nog eens veel stiller.
- Het kookgedeelte is uitgevoerd met gietijzeren pandragers. Deze zijn niet alleen sterk in kwaliteit, pannen e.d. staan er ook veel stabiel op. Omdat de pannendragers uit meerdere delen bestaan, zijn deze gemakkelijker te reinigen.
- De ovendeur kan eenvoudig verwijderd worden, waardoor u deze gemakkelijker kunt schoonmaken.
- Praktisch bij de VFPNR94WT is de **QuickStart voorverwarm functie**, waardoor ovens veel sneller op temperatuur zijn. Zo kan een 90 cm. brede oven in slechts 9 minuten op 180 graden gebracht worden.

Specificaties

- Breedte: 90cm.
- Collectie: Veneto
- Type ovenruit: Classico
- Beslag: chroom

Kookgedeelte:

- Soort kookgedeelte: gas
- Frytop bakplaat: ja
- Wokbranders: 1 x 4,3 kW
- Fry-Top: 1 x 3,10 kW
- Normaal branders: 2 x 2,60 kW
- Kleine brander: 2 x 1,80 kW
- Aantal branders/zones: 4

Oven(s):

- Soort ovens: beide elektrisch
- Aantal ovens: 2
- Binnenverlichting: ja
- Braadthermometer: nee .

Eigenschappen:

Breedte	90 cm breed
Aantal branders / zones	4-pits + bakplaat
Vermogen wokbrander (gas)	4,3 kW
Soort oven	Elektrische oven
Productcode fabrikant	VFPNR-94 WT Veneto
Soort	fornuis
Kleur	Wit
Fornuis in hoogte verstelbaar	Klopt, met behulp van een apart bestelbare verhogingsset kan de maximaal opgegeven hoogte bereikt worden
Soort kookgedeelte	Gas
Energieklasse	Energieklasse A
Ovenfuncties	Verlichting, Onderwarmte , Bovenwarmte , Conventioneel onder- en bovenwarmte , Hetelucht met onder- en bovenwarmte , Grote vlak-grill , Hetelucht met grill , Hetelucht-circulatie met onderwarmte , Hetelucht convex-element, Ontdooien , Grote vlak-grill met braadspit
Inhoud	89 liter
Mag strak tussen 2 kasten geplaatst worden	Ja
Ovenfuncties 2e oven (kleine oven)	Verlichting, Onderwarmte , Hetelucht met onder- en bovenwarmte , Grote vlak-grill , Hetelucht met grill , Hetelucht-circulatie met onderwarmte , Hetelucht convex-element, Ontdooien
Inhoud tweede oven	36 liter
Locatie gas aansluiting	Links onder (als u voor het fornuis staat)
Aansluitwaarde elektra (kW)	5,00
Gebruik buiten Nederland	Dit fornuis heeft alleen een Nederlands CE-keurmerk voor gebruik op aardgas. Voor flessengas dienen speciale sproeiers besteld en geïnstalleerd te worden. Voor gebruik op het Belgische aardgas kan door ons een speciaal type van dit fornuis besteld worden.
Installatie	LET OP: meerfasen aansluiting. De elektra dient op een speciaal perilex stopcontact aangesloten te worden. Wij adviseren u dit door een erkende elektra installateur uit te laten voeren. TIP: bestel een hittebestendige gasslang mee voor de gas aansluiting.

Buitenmaten (h x b x d)	850-910 x 900 x 600 mm.
---------------------------	-------------------------

Garantie:

Boretti geeft **2 jaar volledig + 3 jaar onderdelen volledige fabrieksgarantie** bij aanschaf van de **BORETTI fornuis wit VFPNR94WT**. Gedurende deze termijn zullen de onkosten met betrekking tot materiaal en arbeidsloon gedekt worden door Boretti Nederland. Vanaf het derde jaar betaald u alleen de voorrijkosten.

Garantie bepalingen

Boretti heeft een duidelijk overzicht van de garantie voorwaarden opgesteld. Hierin vindt u exact wat wel en wat niet onder de garantie regeling valt. [Boretti garantie voorwaarden](#)

Registratie van uw aankoop

Boretti geeft er de voorkeur aan dat u uw aangeschafte apparatuur registreert. Zodoende bent u verzekerd van een snellere afhandeling en heeft u het voordeel dat serienummers en overige productgegevens niet elke keer opgegeven hoeven te worden maar al bij Boretti bekend zijn.

Het registreren van de apparatuur kunt u online doen via boretti.nl of door middel van de [Boretti registratie kaart](#)

Wat te doen bij een storing?

Bij een storing aan uw Boretti apparatuur is het verstandig om allereerst contact met De Schouw Witgoed op te nemen. Dit kan eenvoudig per mail via info@deschouwwitgoed.nl of telefonisch op nummer (035) 69 18115. Doordat De Schouw Witgoed beschikt over korte lijnen met Boretti Nederland en eveneens een eigen service dienst heeft, hebben wij de nodige ervaring om uw reparatie op snelle en goede wijze op te lossen. Wij willen deze meerwaarde graag voor u uitvoeren en het scheelt u als consument een hoop gedoe en tijd. Na ontvangst van uw storing zullen wij contact opnemen met Boretti en uw storing bespreken. Afhankelijk van de uitkomst zullen wij of Boretti Nederland rechtstreeks contact met u opnemen.

Rechtstreeks uw storing opgeven bij Boretti

Mocht u er de voorkeur aan geven uw storing rechtstreeks aan Boretti Nederland door te geven, dan kunt u dit telefonisch op (020) 436 13 26, per mail via service@boretti.nl of via het formulier op de website doorgeven.

[Boretti klantenservice](#)