



שאלון תנור אפייה

כדי לעזור לכם בתהליך הבחירה, שאלו את עצמכם את השאלות הבאות. אתם יכולים להדפיס את השאלון ולהשתמש בו תוך כדי הקריאה באתר או בעת הביקור בחדרי התצוגה.

1. מה הממדים של תנור האפייה בתכנון המטבח הנוכחי שלכם? האם אתם צריכים לשנות את תכנון המטבח כדי להכניס תנור אפייה בממדים אחרים?
2. איזה מראה אתם רוצים שתנור האפייה יצור במטבח שלכם? למשל בדרך כלל למטבח מקצועי מתאים תנור אפייה עם גימור נירוסטה, ולמטבח מודרני עם קווים נקיים מתאים תנור אפייה עם דלת זכוכית.
3. כמה אנשים מבשלים בו זמנית במטבח שלכם? מה הגודל של הארוחה הממוצעת אותה מבשלים? האם זה ישפיע על מספר התנורים, הגודל שלהם?
4. איך מתבצע הבישול במטבח?
 - האם אתם משתמשים יותר בתנור אפייה או יותר בכיריים?
 - האם אתם רוצים תנור טורבו, או אולי תנור אפייה המחדיר אדי לחות (כדי ליצור קרום חיצוני קשה בעוגות או פשטידות מבלי שהן ישרפו)?
 - מה לגבי גריל? או שימוש במחבתות לאפייה?
 - האם במטבח שלכם צריך תנור אפייה בהספק גבוה במיוחד?
5. האם יש לכם מעט מקום במטבח ואתם מעדיפים תנור אפייה משולב?
6. האם אתם רוצים תנור אפייה בעל אופציות מתקדמות החוסכות זמן, כמו תנור אפייה עם ניקוי עצמי, או תכניות אפייה מוכנות מראש?
7. באיזה חומרי ניקוי ניתן להשתמש בתנור?
8. איך מתבצעת הכנסת והוצאת התבניות מהתנור? אם המדפים הם משופעים או לא נוחים, כל הרוטב של צלי הבשר יכול להישפך.
9. מה התקציב שלכם עבור תנור אפייה?

