



### Professionele resultaten. In je eigen keuken

Creëer thuis gerechten van professionele kwaliteit met de SteamPro-oven met Steamify®. Drie kookniveaus om te verwarmen, te koken met stoom of een combinatie van beide te gebruiken. Zelfs sous-vide is mogelijk. Gegarandeerd heerlijke resultaten, automatisch ingesteld met Steamify®

SteamPro, multifunctioneel, Steamify®-functie, Sous-Vide, LCD Touch display, inox

## Voordelen en specificaties

### Pas automatisch de stoom aan met Steamify®

Met de Steamify®-functie stel je de gewenste temperatuur in en zal de oven het stoomniveau automatisch aanpassen. Voor gezonder en smakelijker eten. Stomen geeft de rijkste smaken en behoudt de voedingswaarden. En met de Steamify®-functie werkt het heel eenvoudig.

### Resultaten van restaurantkwaliteit bij u thuis

Professionele chefs gebruiken 'sous vide' al lang om perfecte en consistente resultaten te bereiken. SousVide brengt technologie voor restaurantkwaliteit naar uw keuken, waardoor u gerechten kunt creëren die uw verwachtingen overstijgen.

### Telkens weer gerechten volgens uw eigen smaak

Door het nauwkeurig meten van de kerntemperatuur van uw voedsel, laat de Voedingssensor u weten wanneer uw vlees saignant, à point of bien cuit is. En u kunt er ook vis en groenten met bereiden, perfect zoals u wenst.

### Intuïtieve bereiding in de oven. Met aanraakscherm

De oven met TFT-aanraakscherm van AEG biedt toegang tot een breed scala aan functies voor elk gerecht. Of je nu muffins maakt of zalm bereidt, de temperatuur en de tijd kunnen eenvoudig worden aangepast. Je krijgt directe feedback en de belangrijkste informatie wordt gemarkeerd.

### Snelle opwarmtijd, zodat je snel kunt gaan koken

Superieure en snelle kookresultaten - deze oven warmt snel op, zodat je meer tijd hebt om samen met je familie en vrienden van de maaltijd te genieten.

- SteamPro, multifunctionele heteluchtoven met geïntegreerde stoomfuncties
- Steamify®-functie: automatische aanpassing van de stoominstellingen
- SoftMotion™ - zachtsluitende deur
- Tiptoetsbediening
- Verschillende stoomniveaus: 100% stoom of hetelucht in combinatie met hoge, medium of lage vochtigheid
- 255 "Assist" programma's (gewicht, temperatuursensor, stoom, sous-vide)
- Geïntegreerde recepten
- Automatische gewichtsprogramma's
- Sous-Vide-programma's voor thuisgerechten met restaurantkwaliteit
- Handig uitneembaar waterreservoir, inhoud 0,95 liter
- Stoominjectie met vochtsensor
- Kerntemperatuursensor
- Snelle opwarming van de oven
- Stoomreinigingsfunctie
- Isofront® Plus koele ovendeur
- Ovenvolume: 70 liter
- Elektronische kinderbeveiliging
- Stoomschalenset inbegrepen
- Automatische ovenverlichting bij deuropening
- Automatisch temperatuurvoorstel
- Elektronische temperatuurregeling
- Gebruik van de restwarmte voor energiebesparing
- Ovenfuncties: Gratineren, Onderwarmte, Broodbakfunctie, Conventioneel gerechten, Stomen, Grill, Hoge vochtigheid, Lage vochtigheid, Medium vochtigheid, Warmhouden, Warmelucht (vochtig), Pizzafunctie, Borden verwarmen, Inmaken, Langzaam garen, Sous-vide koken, Regenereren met stoom, Steamify®, Multi hetelucht, Circulatiegrill, Yoghurt functie
- Bereid knapperige frietjes in de oven met de AirFry bakplaat, optioneel accessoire
- Temperatuur instelbaar van 30°C - 230°C
- Vermogen grill: 2300 W
- Ventilatie van de mantel
- Vingervlekvrije inox
- Automatische uitschakeling
- Geheugenfunctie voor frequent gebruikte oveninstellingen
- Halogene interieurverlichting
- Automatische uitschakeling van ventilator bij openen deur
- Demo mode

## Technische specificaties

Inbouwfmetingen (HxBxD) in mm	590x560x550
Afmetingen (HxBxD) in mm	594x595x567
Zekering	16
Aansluitwaarde (W)	3500
Type oven	Hetelucht + Stoom
Energie-efficiëntieklasse	A++
Energie-efficiëntie-index	61.9
Energieverbruik hetelucht (kWh/cyclus)	0.52
Energieverbruik conventioneel (kWh/cyclus)	0.99
Kleur	vingervlekvrije inox
Ovenenergie	Elektrisch
Aantal ovenruimten	1
Netto inhoud oven (L)	70
Geluidsniveau (dB(A))	53
Energieverbruik in stand-by (kWh)	0.99
Grootte van grootste bakplaat (cm <sup>2</sup> )	1424
Voltage (V)	230-240
Type stekker	Schuko-stekker
Lengte aansluitsnoer (in m)	1.5
PNC Code	944 188 647

