



VOEG STOOM TOE VOOR KNAPPERIGERE RESULTATEN

Naast alle standaard ovenfuncties voegt de PlusSteam-functie van deze SteamBake oven stoom toe aan het begin van het bakproces. De stoom houdt het deeg aan de oppervlakte vochtig. Dit zorgt voor een goudbruine kleur en heerlijke korst en een zachte en smeùige binnenkant. Naast knapperige en heerlijke broodjes, muffins en

SteamBake multifunctionele heteluchtoven, pyrolyse, indrukbare bedieningsknoppen/touch, inox

Voordelen en specificaties

SteamBake - voor perfecte bakresultaten

Je bakt met trots je brood, taarten en cakes en je wil dat ze niet alleen lekker smaken, maar er ook fantastisch uitzien. Door SteamBake te gebruiken krijgen jouw bakwaren een vleugje stoom voor een glanzendere kleur en een knapperigere korst.



Een zelfreinigende oven

Dankzij de Pyrolytische reinigingsfunctie worden vuil, vet en voedselresten in de oven omgetoverd tot assen die u makkelijk met een vochtig doek kunt wegvegen.



Moeiteloze bediening. EXPLORE LED-display met aanraaktoetsen

Ontdek een nieuwe manier om je oven te ervaren met het responsieve EXPLORE LED-display met aanraaktoetsen. De heldere interface geeft je snelle toegang en dynamische controle van bereidingstijd, temperatuur en andere functies.

Overal gelijkmatig gegaard

Met deze oven betekent energie efficiënt gebruiken ook efficiënt koken. Het beschikt over HotAir, een nieuw convectiesysteem dat ervoor zorgt dat de hete lucht gelijkmatig door de ovenruimte circuleert. Het gevolg is dat de oven sneller opwarmt en dat de bereidingstemperatuur met 20% vermindert, waardoor u tijd en energie

Bereid verschillende gerechten tegelijkertijd en krijg toch een perfect resultaat

De ringweerstand in deze oven zorgt ervoor dat uw gerechten gelijkmatig gegaard zijn, zelfs als er tot drie bakplaten in de oven staan. Zo wordt elke portie even perfect als de vorige.

- SteamBake, multifunctionele heteluchtoven met PlusSteam
- Geïntegreerde recepten
- Snelle opwarming van de oven
- Pyrolyse® Plus reinigingssysteem, 3 cycli
- Isofront® Top koele oven deur
- Ovenvolume: 72 liter
- Elektronische kinderbeveiliging
- Verzinkbare bedieningsknoppen
- Automatische ovenverlichting bij deuropening
- Automatisch temperatuurvoorstel
- Elektronische temperatuurregeling
- Volglazen binnendeur
- Elektronische vergrendelingsfunctie
- Ovenfuncties: Onderwarmte, Conventioneel (boven- & onderwarmte), Ingevoren gerechten, Grill, Warmelucht (vochtig), Pizzafunctie, SteamBake, Multi hetelucht, Circulatiegrill
- Bereid knapperige frietjes in de oven met de AirFry bakplaat, optioneel accessoire
- Temperatuur instelbaar van 30°C - 300°C
- Vermogen grill: 2300 W
- Ventilatie van de mantel
- Vingervlekvrije inox
- Halogene interieurverlichting
- Automatische uitschakeling van ventilator bij openen deur
- Demo mode
- Betaalbaar met ecocheques bij de handelaars die dit betaalmiddel aanvaarden.
- Lengte elektrische kabel: 1.5 m
- Inbouwoven
- Aantal bakniveaus: 3
- Restwarmte-indicatie
- Roosters inbegrepen: 1 Wire shelf chromed high

Technische specificaties

Inbouwfmetingen (HxBxD) in mm	600x560x550
Afmetingen (HxBxD) in mm	594x594x568
Zekering	16
Aansluitwaarde (W)	3490
Type oven	Hetelucht
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energie-efficiëntie-index	81.2
Energieverbruik hetelucht (kWh/cyclus)	0.69
Energieverbruik conventioneel (kWh/cyclus)	0.93
Kleur	vingervlekvrije inox
Ovenenergie	Elektrisch
Aantal ovenruimten	1
Netto inhoud oven (L)	72
Geluidsniveau (dB(A))	44
Energieverbruik in stand-by (kWh)	0.99
Grootte van grootste bakplaat (cm ²)	1424
Voltage (V)	220-240
Type stekker	Schuko-stekker
Lengte aansluitsnoer (in m)	1.5
PNC Code	949 499 640

