



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 smeulige binnenkant. Naast knapperige en heerlijke broodjes, muffins en

SteamBake multifunctionele heteluchtoven met 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.



Perfekte resultaten met de kerntemperatuursensor

Dankzij de kerntemperatuursensor van deze oven kunt u de kerntemperatuur in het midden van uw gerecht meten tijdens het kookproces. Zo krijgt u telkens weer perfecte resultaten.



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.

Overall 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

- SteamBake, multifunctionele heteluchtoven met PlusSteam
- Geïntegreerde recepten
- Kerntemperatuursensor
- Snelle opwarming van de oven
- Pyroluxe® Plus reinigingssysteem, 3 cycli
- Isofront® Top koele ovendeur
- Ovenvolume: 71 liter
- Elektronische kinderbeveiliging
- Verzinkbare bedieningsknoppen
- Automatische ovenverlichting bij deuropening
- Automatisch temperatuurvoorstel
- Elektronische temperatuurregeling
- Elektronische vergrendelingsfunctie
- Toebehoren inbegrepen: 1 rooster en 2 geëmailleerde bakplaten
- Ovenfuncties: Onderwarmte, Conventioneel (boven- & onderwarmte), Ingevroren gerechten, Grill, Warmelucht (vochtig), Pizzafunctie, SteamBake, Multi hetelucht, Circulatiegrill
- Temperatuur instelbaar van 30°C - 300°C
- Vermogen grill: 2300 W
- Ventilatie van de mantel
- Vingervlekvrije inox
- Automatische uitschakeling
- 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 Ovenrooster

Technische specificaties

Inbouwfmetingen (HxBxD) in mm	590x560x550
Afmetingen (HxBxD) in mm	594x595x567
Zekering	16
Aansluitwaarde (W)	3500
Type oven	Hetelucht
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energie-efficiëntie-index	81.2
Energieverbruik hetelucht (kWh/cyclus)	0.69
Energieverbruik conventioneel (kWh/cyclus)	1.09
Kleur	vingervlekvrije inox
Ovenenergie	Elektrisch
Aantal ovenruimten	1
Netto inhoud oven (L)	71
Geluidsniveau (dB(A))	48
Energieverbruik in stand-by (kWh)	0.99
Grootte van grootste bakplaat (cm ²)	1444
Voltage (V)	230-240
Type stekker	Schuko-stekker
Lengte aansluitsnoer (in m)	1.5
PNC Code	944 188 595

