

**SteamBake, uw thuisbakkerij**

Door stoom toe te voegen, kunt u thuis heerlijke muffins en perfecte taarten maken met de 600 SteamBake Oven. U kunt genieten van geroosterde kip, lasagne en vis met gelijkmatige kookresultaten. Voor knapperige korsten en luchtigheid vanbinnen met één druk op de knop.

600 / SteamBake / 60 cm / 65 l / Timer / Verzinkbare bedieningsknoppen / Touch / Inox

Voordelen en specificaties**SteamBake for delicious baking**

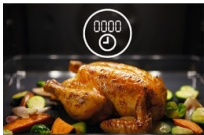
SteamBake lets you create bakery-style results in your own home, at the push of a button. Humidity allows dough to rise up fully, creating deliciously soft insides, while dry heat creates rich, glossy crusts. Enjoy not only delicious bakes, but even roasted chicken and flaky fish.

**Eenvoudig schoonmaken met AquaClean**

Schoonmaken na het koken hoeft geen vervelend karwei te zijn. Onze oven reinigt met de kracht van vocht. AquaClean verdampt het water onder in de oven. De stoom weekt het hardnekkige vet en achterblijvende resten van het oppervlak los. Een natuurlijke schoonmaak is zo gebeurd.

**Nauwkeurige instellingen met onze led-timerweergave**

Met onze led-timerweergave kunt u eenvoudig uw gerechten volgen. U kunt de exacte bereidingstijden instellen en de gerechten tijdens het koken in de gaten houden. Het geeft u een moeiteloze controle over de oven. Zo kunt u zich concentreren op het ontplooiën van uw culinaire creativiteit.

**Snel en effectief**

Ons systeem laat de warmte door de hele oven circuleren, waardoor alles gelijkmatig gaar wordt. Uw gerecht hoeft niet meer te worden omgedraaid. Onze technologie zorgt ervoor dat uw oven sneller opwarmt en u tijd en energie bespaart.

**Grill voor goudbruine resultaten**

Van knapperig spek tot goudbruine mozzarella, haal meer uit uw grill dan ooit tevoren. Perfect voor knapperige kippenvleugeltjes en halloumi die smelt in uw mond.



- LED Touch display met timer
- Aantal ovenfuncties: 10
- Ovenvolume: 65 liter
- Verzinkbare bedieningsknoppen
- Easy-to-clean email
- Volglazen binnendeur
- Ovenfuncties: Onderwarmte, Conventioneel (boven- & onderwarmte), Warmelucht, Grill, Verlichting, Warmelucht (vochtig), SteamBake, Multi hetelucht, Plus Steam, Circulatiegrill
- Temperatuur instelbaar van 50°C - 250°C
- Vermogen grill: 1300 W
- Ventilatie van de mantel
- Halogene interieurverlichting
- Lengte elektrische kabel: 1.6 m
- Inbouwoven
- Aantal bakniveaus: 2
- Roosters inbegrepen: 1 ovenrooster

Technische specificaties

Kleur	inox	Energieverbruik conventioneel (kWh/cyclus)	0.89
Energie-efficiëntieklasse	A	Energieverbruik hetelucht (kWh/cyclus)	0.78
Inbouwafmetingen (HxBxD) in mm	593x560x550	Verlichting (W)	25
Verwarmingsfuncties	Onderwarmte, Conventioneel (boven- & onderwarmte), Warmelucht, Grill, Verlichting, Warmelucht (vochtig), SteamBake, Multi hetelucht, Plus Steam, Circulatiegrill	Ovenenergie	Elektrisch
Connectivity	Nee	Type product	Elektrische inbouwoven
Aansluitwaarde (W)	2750	Geluidsniveau (dB(A))	49
Afmetingen (HxBxD) in mm	590x594x560	Brutogewicht, verpakking inbegrepen (kg)	29
Netto inhoud oven (L)	65	Netto gewicht toestel met accessoires (kg)	28.8
Reiniging	Aqua Clean Enamel	Toebehoren - Bakplaten	1 bakplaat, 1 braadslede
Ovenbediening	Indrukbare knoppen	Toebehoren - Ovenroosters	1 ovenrooster
Type timer	SET - LED Touch display	Inschuifrails	Ja
Stoomfunctie	SteamBake - Hetelucht met stoomondersteuning	Lengte aansluitsnoer (m)	1.6
Max. vermogen grill (W)	2100	Type stekker	Schuko-stekker
Aansluitwaarde (W)	2750	Materiaal binnenruimte	Zwart email
Temperatuur instelbaar van - tot - °C	50°C - 250°C	Aantal ovenruimten	1
Grootte van grootste bakplaat (cm ²)	1130	PNC Code	944 068 438
Verlichting	halogeen, achterwand	EAN Code	7333394050065
Energie-efficiëntie-index	95.1	Voltage (V)	220-240
		Zekering	13
		Stoominjectie met vochtsensor	Nee
		Uitneembaar waterreservoir	Nee

