

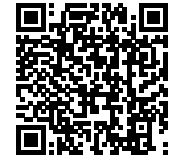


## HNG6764B6 Bosch

Merk: Bosch  
 Model: HNG6764B6



€ 2.399,00  
**€ 2.399,00**



SCAN OM TE  
 BESTELLEN

## OMSCHRIJVING

De inbouwoven met PerfectBake, PerfectRoast, microgolfoven en extra stoom: perfecte en krokante kookresultaten, zelfs bij tijdsgebrek.

### Eindelijk is er iemand die van schoonmaken houdt

Het handmatig reinigen van de oven kan zeer vermoeiend en tijdrovend zijn. Dankzij onze nieuwe ovens met de geïntegreerde zelfreinigende functie pyrolyse, u kunt zich nu voor altijd deze taak besparen. Zonder dat u uw handen vuil hoeft te maken of chemische producten hoeft te gebruiken. Druk gewoon op start en uw oven zal - afhankelijk van de mate van verontreiniging - opwarmen tot max. 480 °C en alle vet en voedselresten verbranden. En alles wat er over blijft is een beetje as, dat gemakkelijk verwijderd kan worden. Op deze manier maakt u oven niet alleen de maaltijd een genot, maar ook het naderhand schoonmaken.

### Gelijkmatig gebakken resultaten - op tot wel vier niveaus

Met 4D Hot Air wordt de warme gelijkmatig verdeeld op elk niveau. Dit betekent dat producten willekeurig op één van de vier niveaus kan worden geplaatst en dat de resultaten consistent perfect zijn. En dat is nog niet alles: u kunt ook bakken en braden op maximaal vier niveaus tegelijkertijd, voor betrouwbare resultaten, van onder tot boven.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

<b>MA</b>	13u30 tot 18u00*
<b>DI</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
<b>WOE</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
<b>DO</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

<b>VRIJ</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
<b>ZAT</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00
<b>ZON</b>	GESLOTEN

\* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

## Liefde met de eerste hap

Of het nu kalkoen is, een lamsbout of een sappige karper – de PerfectRoast vleessensor wordt geleverd met de knowhow van een professionele chefkok, maar dan veel voordeliger. Drie zeer gevoelige meetpunten helpen de sensor de kerntemperatuur van uw product tot exact op de graad en seconde te bepalen. De maximale meetnauwkeurigheid wordt gerealiseerd door het insteken van alle drie de meetpunten zoals vereist, zodat de perfecte braadresultaten worden behaald. Een ander voordeel is dat de PerfectRoast kan worden gebruikt in combinatie met magnetrons en extra stoom.

## SPECIFICATIE

<b>Algemeen</b>		<b>Bediening</b>	
Inhoud ovenruimte	67 Liter	Automatische programma's	0
Inhoud waterreservoir	1 Liter	Bediening op afstand	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovenhoogte	60 cm		
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht, Microgolf, Stoom		
<b>Fysieke kenmerken</b>		<b>Onderhoud &amp; Reiniging</b>	
Aansluitwaarde	3600 W	Ontkalkingsprogramma	<input checked="" type="checkbox"/>
Breedte	59,5 cm	Reiniging van de oven	Pyrolyse
Diepte	54,8 cm		
Hoogte	59.5 cm		
Kleur	Zwart		
Nisbreedte (minimaal)	56 cm		
Nisdiepte (minimaal)	55 cm		
Nishoogte (minimaal)	58,5 cm		
<b>Ovenkenmerken</b>		<b>Veiligheid</b>	

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

**MA** 13u30 tot 18u00\*

**DI** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**WOE** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**DO** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**VRIJ** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**ZAT** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

**ZON** GESLOTEN

\* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

Aantal verwarmingswijzen	14
Boven- en onderwarmte (conventioneel)	<input checked="" type="checkbox"/>
Bovenwarmte	<input checked="" type="checkbox"/>
Drogen	<input checked="" type="checkbox"/>
Grill	<input checked="" type="checkbox"/>
Langzaam Garen	<input checked="" type="checkbox"/>
Onderwarmte	<input checked="" type="checkbox"/>
Pizzastand	<input checked="" type="checkbox"/>
Regenereren	<input checked="" type="checkbox"/>
Rijzen van deeg	<input checked="" type="checkbox"/>
Snel voorverwarmen	<input checked="" type="checkbox"/>
Warmhouden	<input checked="" type="checkbox"/>

Kinderbeveiliging

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

<b>MA</b>	13u30 tot 18u00*
<b>DI</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
<b>WOE</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
<b>DO</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

<b>VRIJ</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
<b>ZAT</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00
<b>ZON</b>	GESLOTEN

\* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar