



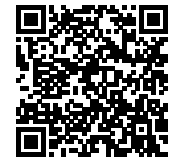
HBG676ES6 Bosch

Merk: Bosch
 Model: HBG676ES6



€ 1.369,00

€ 1.369,00



SCAN OM TE
 BESTELLEN

OMSCHRIJVING

De inbouwoven met PerfectBake en PerfectRoast: voor automatische perfecte kookresultaten.

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

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

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

Algemeen		Bediening	
Inhoud ovenruimte	71 Liter	Automatische programma's	0
Ovenhoogte	60 cm	Bediening op afstand	<input checked="" type="checkbox"/>
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht, Multifunctie Warme lucht		
Energieverbruik		Fysieke kenmerken	
Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0,87 kWh	Aansluitwaarde	3600 W
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,69 kWh	Breedte	56 - 56,8 cm
Energieklasse	A+	Diepte	55 cm
		Hoogte	58,5 cm
		Inbouwafmetingen (H x B x D)	585-595 x 560-568 x 550 mm
		Nisbreedte (minimaal)	56 cm
		Nisdiepte (minimaal)	55 cm
		Nishoogte (minimaal)	58,5 cm
Onderhoud & Reiniging		Ovenkenmerken	
Reiniging van de	Pyrolyse	Aantal	13

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

oven

verwarmingswijzen

- Boven- en onderwarmte (conventioneel)
- Bovenwarmte
- Grill
- Langzaam Garen
- Onderwarmte
- Ontdooifunctie
- Pizzastand
- Snel
- voorverwarmen
- Warmhouden

Uitrusting

Kerntemperatuursensor

Veiligheid

Kinderbeveiliging

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