



## CSG656RB7 Bosch

Merk: Bosch  
 Model: CSG656RB7



€ 2.689,00  
**€ 2.689,00**



SCAN OM TE  
 BESTELLEN

## OMSCHRIJVING

De compacte stoomoven met PerfectBake en PerfectRoast: zo krijg je automatisch en zachtjes perfecte resultaten.

### Stoomt zo zacht dat zelfs de vitamines blijven voor de maaltijd.

Wanneer voorzichtig in stoom gekookt, blijven groenten knapperig, terwijl gevogelte en vis sappig en mals blijven. Gerechten die worden gekookt in stoom behouden niet alleen hun vitamines en mineralen, maar ook hun volle, natuurlijke smaak. Dus kunt u rustig aan doen met het extra op smaak brengen en veel minder zout gebruiken bij het koken. Met stoom kunt u zelfs koken zonder olie of vet toe te voegen.

### PerfectBake - Wordt een masterchef.

Bakken is nog nooit zo eenvoudig geweest: De revolutionaire nauwkeurige PerfectBake sensor meet het vochtgehalte van uw producten permanent en regelt het bakproces automatisch. U hoeft nooit de verwarmingsmodus, baktijd of temperatuur opnieuw in te stellen wanneer u dat niet wilt. PerfectBake doet het allemaal. Het enige wat u moet doen is het kiezen van een geschikte gerechtscategorie, zoals "Strudel", en op "Start" drukken. Vanaf dat moment neemt u oven het over. Resultaat? Brood, taarten en quiches allemaal perfect gebakken.

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

## PerfectRoast - 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	47 Liter	Bediening op afstand	<input checked="" type="checkbox"/>
Inhoud waterreservoir	1 Liter		
Ovenhoogte	45 cm		
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht, Stoom		
Energieverbruik		Fysieke kenmerken	
Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0,73 kWh	Aansluitwaarde	3300 W
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,61 kWh	Breedte	59,8 cm
Energieklasse	A+	Diepte	54,8 cm
		Hoogte	45,5 cm
		Nisbreedte (minimaal)	56 cm
		Nisdiepte (minimaal)	55 cm
		Nishoogte (minimaal)	45 cm
Onderhoud & Reiniging		Ovenkenmerken	
Ontkalkingsprogramma	<input checked="" type="checkbox"/>	Aantal verwarmingswijzen	14

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

Reiniging van de oven

Gewone reiniging

Boven- en onderwarmte (conventioneel)



Bovenwarmte



Drogen



Grill



Langzaam Garen



Onderwarmte



Ontdooifunctie



Pizzastand



Regenereren



Rijzen van deeg



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