



DG 2740 CS Miele

Merk: Miele
 Model: 11168370



€ 1.499,00
€ 1.499,00



SCAN OM TE
 BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Inbouwstoomoven voor gezond koken met automatische programma's.

- Display met 7 segmenten en sensorbediening: EasySensor
- Perfecte resultaten: DualSteam-stoomtechnologie
- Eenvoudige bereiding van een compleet gerecht: menu koken
- Succes voor elk gerecht gegarandeerd, automatische programma's
- Veel ruimte: 40 l roestvrijstalen ovenruimte

Allround-talent voor gelijkmatige resultaten

Perfectie, helemaal naar uw smaak: als ideale aanvulling op de oven en de kookplaat zorgt de Miele stoomoven voor de beste resultaten. Zelfs complete menu's met meerdere gangen kunnen tegelijkertijd worden bereid. Snelle verwarm- en gaartijden evenals een gelijkmatige stoomverdeling maken de bereiding van uw gerechten makkelijker dankzij de unieke externe stoomgenerator met MultiSteam Pro.

Moeiteloos naar het beste resultaat

Hoelang moet de rijst koken en hoelang duurt het voordat de groenten gaar zijn? Bij gerechten die u met

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	13u30 tot 18u00*	VRIJ	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
DI	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30	ZAT	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00
WOE	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30	ZON	GESLOTEN
DO	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30		

* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

automatische programma's bereidt, hoeft u de temperatuur en duur niet in te stellen. Het toestel werkt automatisch en maakt het dagelijks koken makkelijker. Heeft u uw worteltjes liever wat knapperiger? Bij veel voedingsmiddelen kan de gaarheid individueel worden ingesteld.

Houdt bereide gerechten automatisch warm

Na afloop van de bereidingstijd worden gerechten automatisch 15 minuten lang warm gehouden, zonder dat de kwaliteit van het gerecht afneemt. Als het eens wat later wordt, is dat dus geen probleem.

Diverse hoeveelheden, dezelfde bereidingstijd

Of u nu een enkele portie wilt klaarmaken of eten voor het hele gezin, vers of uit de diepvries: de bereidingstijd blijft in onze stoomoven voor elk gewicht steeds gelijk. Dit maakt het voor u gemakkelijk, want u bent geen tijd meer kwijt aan wegen en berekenen van de verschillende bereidingstijden.

Een goed overzicht

Het optimale overzicht: onze transparante deur maakt het mogelijk om ook tijdens het bereidingsproces optimaal zicht te hebben op uw gerechten. In combinatie met de innovatieve led-ovenverlichting hebt u zo altijd het beste zicht op uw gerecht.


SPECIFICATIE

Algemeen		Fysieke kenmerken	
Inhoud ovenruimte	40 Liter	Aansluiting op waterleiding	
Installatie stoomoven	Inbouw	Aansluitwaarde	3600 W
		Breedte	59 cm
		Diepte	56,9 cm
		Hoogte	45,5 cm
		Kleur	Groen, Blauw
		Kleur/Stijl	Turquoise - Teal - Appelblauwzeegroen
		Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
		Nisbreedte (minimaal)	56 cm



Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	13u30 tot 18u00*	VRIJ	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
DI	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30	ZAT	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00
WOE	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30	ZON	GESLOTEN
DO	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30		

* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

Nisdiepte (minimaal)	55 cm
Nishoogte (minimaal)	45 cm
Vaste waterafvoer	


Onderhoud & Reiniging

Automatisch reinigen	
Ontkalkingsprogramma	
Reiniging van de oven	Gewone reiniging

Ovenkenmerken

Grill	
Ontdooifunctie	

Stoomkenmerken

Aantal inschuifhoogten	3
Stoomfunctie met druk	

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