

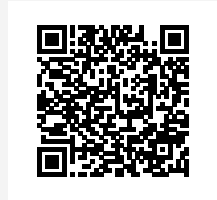


DG 7140 CS Miele

Merk: Miele
 Model: 11168410



€ 1.679,00
€ 1.679,00



SCAN OM TE
 BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Inbouwstoomoven voor gezond koken met automatische programma's en connectiviteit.

- Display met gewone tekst en sensorbediening: DirectSensor S
- Perfecte resultaten: DualSteam-stoomtechnologie
- Succes voor elk gerecht gegarandeerd, automatische programma's
- Eenvoudige bereiding van een compleet gerecht: menu koken
- Toestel met WiFi: Miele@home

MultiSteam Pro: 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.

Stoomreductie: Stoom afblazen

Al kort voor het einde van de bereiding gaat de ovendeur op een kier, zodat de stoom voorzichtig kan

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

ontsnappen. Het voordeel hiervan: na het bereidingsproces komt er geen hete stoom uit de oven wanneer u het gerecht eruit haalt en u geniet van meer veiligheid bij het koken.

Vele gebruiksmogelijkheden: Diverse mogelijkheden

Of u nu wilt verwarmen, blancheren, warmhouden of ontdooien: met de Miele-stoomoven kunt u de meest uiteenlopende levensmiddelen helemaal naar uw wens en smaak bereiden. Dit lukt altijd perfect, in de beste kwaliteit.

Roestvrijstalen ovenruimte met lijnenstructuur: Professioneel uitgerust

Veel ruimte, snelle schoonmaak: de ovenruimte van roestvrij staal heeft een gebruiksvolume van tot wel 40 liter, zodat er ook grote ovenschalen in passen, bijvoorbeeld voor hele kippen of vissen. Dit biedt u de mogelijkheid om ook volledige menu's voor 8 tot 10 personen te bereiden, met meer vrijheid en comfort. Naast de grote hoeveelheid plaats is de ovenruimte absoluut roestvrij en makkelijk schoon te maken.

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	Grijs, Zwart
		Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
		Nisbreedte (minimaal)	56 - 56,8 cm
		Nisdiepte (minimaal)	55 cm
		Nishoogte (minimaal)	45 - 45,2 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

Vaste waterafvoer 

Onderhoud & Reiniging

Ontkalkingsprogramma 
 Reiniging van de oven Hydrolyse

Ovenkenmerken

Grill 
 Ontdooifunctie 
 Regenereren 
 Rijzen van deeg 

Stoomkenmerken

Aantal inschuifhoogten 4
 Stoomfunctie met druk 

Waterreservoir

Externe watertank 

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