



BSE782280M AEG

Merk: AEG
 Model: BSE782280M



€ 1.549,00



SCAN OM TE
 BESTELLEN

OMSCHRIJVING

SteamBoost, multifunctioneel, Steamify®-functie, LCD Touch display, inox

Zet smaak op de hoogste stand

Creëer telkens weer de meest heerlijke smaken met de SteamBoost-oven. Gebruik gewoon de Steamify®-functie zodat de oven het juiste stoomniveau voor je maaltijd kiest. Verbeter moeiteloos je dagelijkse kookkunsten door stoom te gebruiken.

Pas automatisch de stoom aan met Steamify®

Met de Steamify®-functie stel je de gewenste temperatuur in en zal de oven het stoomniveau automatisch aanpassen. Voor gezonder en smakelijker eten. Stomen geeft de rijkste smaken en behoudt de voedingswaarden. En met de Steamify®-functie werkt het heel eenvoudig.

Telkens weer gerechten volgens uw eigen smaak

Door het nauwkeurig meten van de kerntemperatuur van uw voedsel, laat de Voedingssensor u weten wanneer uw vlees saignant, à point of bien cuit is. En u kunt er ook vis en groenten met bereiden, perfect zoals u wenst.

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

Intuïtieve bereiding in de oven. Met aanraakscherm

De oven met TFT-aanraakscherm van AEG biedt toegang tot een breed scala aan functies voor elk gerecht. Of je nu muffins maakt of zalm bereidt, de temperatuur en de tijd kunnen eenvoudig worden aangepast. Je krijgt directe feedback en de belangrijkste informatie wordt gemarkeerd.

Snelle opwarmtijd, zodat je snel kunt gaan koken

Superieure en snelle kookresultaten - deze oven warmt snel op, zodat je meer tijd hebt om samen met je familie en vrienden van de maaltijd te genieten.

Overal gelijkmatig gegaard

Met deze oven betekent energie efficiënt gebruiken ook efficiënt koken. Het beschikt over HotAir, een nieuw convectiesysteem dat ervoor zorgt dat de hete lucht gelijkmatig door de ovenruimte circuleert. Het gevolg is dat de oven sneller opwarmt en dat de bereidingstemperatuur met 20% vermindert, waardoor u tijd en energie bespaart.

SPECIFICATIE

Algemeen		Bediening	
Inhoud ovenruimte	70 Liter	Bediening	Tiptoetsen
Inhoud waterreservoir	0,95 Liter	Bediening op afstand	
Ovenhoogte	60 cm		
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht, Stoom, Grill		
Energieverbruik		Fysieke kenmerken	
Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	1,09 kWh	Aansluitwaarde	3500 W
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,52 kWh	Breedte	59,5 cm
Energieklasse	A++	Diepte	56,7 cm
		Hoogte	59,4 cm
		Kleur	Grijs, Zwart
		Materiaal	BOROSILICAATGLAS, Roestvrij staal (RVS)

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

Nisbreedte (minimaal)	56 cm
Nisdiepte (minimaal)	55 cm
Nishoogte (minimaal)	59 cm


Gebruiksgemak

Zachte sluiting 

Grillkenmerken

Vermogen grill 2300 W

Onderhoud & Reiniging

Reiniging van de oven  Hydrolyse

Ovenkenmerken

Boven- en onderwarmte (conventioneel) 

Brood/Patisserie 

Drogen 

Grill 

Langzaam Garen 

Maximale oventemperatuur 230 °C

Minimale oventemperatuur 30 °C

Onderwarmte 

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