



BSE792280M AEG

Merk: AEG
 Model: 944188670



€ 1.999,00



SCAN OM TE
 BESTELLEN

OMSCHRIJVING

SteamPro, multifunctioneel, Steamify®-functie, Sous-vide, LCD Touch display, inox

Professionele resultaten. In je eigen keuken

Creër thuis gerechten van professionele kwaliteit met de SteamPro-oven met Steamify®. Drie kookniveaus om te verwarmen, te koken met stoom of een combinatie van beide te gebruiken. Zelfs sous-vide is mogelijk. Gegarandeerd heerlijke resultaten, automatisch ingesteld met Steamify®

Stomen onder de knie. Met Steamify®

Nauwkeurige resultaten bereiken met stoom is nog nooit zo eenvoudig geweest. Selecteer de gewenste temperatuur en Steamify® voegt automatisch de optimale hoeveelheid stoom toe. Zo worden belangrijke voedingsstoffen behouden en blijft elk gerecht optimaal op smaak.

Resultaten van restaurantkwaliteit bij u thuis

Professionele chefs gebruiken 'sous vide' al lang om perfecte en consistente resultaten te bereiken. SousVide brengt technologie voor restaurantkwaliteit naar uw keuken, waardoor u gerechten kunt creëren die uw verwachtingen overstijgen.

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

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.


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.

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)	0,99 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)
		Nisbreedte (minimaal)	56 cm

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

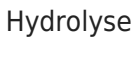
* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

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

Gebruiksgemak

Zachte sluiting 

Onderhoud & Reiniging

Reiniging van de oven 

Grillkenmerken

Vermogen grill 2300 W

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 

Sous-vide 

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