

## HSG636ES1 Bosch



Categorie: Oven inbouw  
Merk: Bosch  
Model: HSG636ES1



2.064,00€

### OMSCHRIJVING

De 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.

#### 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.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

<b>MA</b>	13u - 18u	<b>VRIJ</b>	9u tot 18u
<b>DI</b>	9u tot 18u	<b>ZAT</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	9u tot 18u	<b>ZON</b>	GESLOTEN
<b>DO</b>	9u tot 18u		

## 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.

## SPECIFICATIE


### Algemeen

Inhoud ovenruimte	71 Liter
Inhoud waterreservoir	1 Liter
Ovenhoogte	60 cm
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht, Stoom


### Energieverbruik

Energieklasse	A+
---------------	----

### Onderhoud & Reiniging

Ontkalkingsprogramma	
Reiniging van de	Katalyse


### Bediening

Automatische programma's	12
Bediening op afstand	

### Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	3600 W
Breedte	59.4 cm
Diepte	54,8 cm
Hoogte	59.5 cm
Nisbreedte (minimaal)	56 cm
Nisdiepte (minimaal)	55 cm
Nishoogte (minimaal)	58,5 cm

### Ovenkenmerken

Aantal verwarmingswijzen	12
Boven- en	

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

<b>MA</b>	13u - 18u	<b>VRIJ</b>	9u tot 18u
<b>DI</b>	9u tot 18u	<b>ZAT</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	9u tot 18u	<b>ZON</b>	GESLOTEN
<b>DO</b>	9u tot 18u		

oven

onderwarmte  
(conventioneel)

Bovenwarmte

Drogen

Grill

Langzaam Garen

Onderwarmte

Ontdooifunctie

Pizzastand

Regenereren

Rijzen van deeg

Snel voorverwarmen

Warmhouden



### Veiligheid

Kinderbeveiliging



Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

**MA** 13u - 18u  
**DI** 9u tot 18u  
**WOE** 9u tot 18u  
**DO** 9u tot 18u

**VRIJ** 9u tot 18u  
**ZAT** 10u tot 18u  
**ZON** GESLOTEN