

## HBG676EB6 Bosch



Categorie: Oven inbouw  
Merk: Bosch  
Model: HBG676EB6



1.424,00€

### OMSCHRIJVING

De inbouwoven met PerfectBake en PerfectRoast: voor automatische perfecte kookresultaten.

#### Eindelijk is er iemand die van schoonmaken houdt

Het handmatig reinigen van de oven kan zeer vermoeiend en tijdrovend zijn. Dankzij onze nieuwe ovens met de geïntegreerde zelfreinigende functie pyrolyse, u kunt zich nu voor altijd deze taak besparen. Zonder dat u uw handen vuil hoeft te maken of chemische producten hoeft te gebruiken. Druk gewoon op start en uw oven zal - afhankelijk van de mate van verontreiniging - opwarmen tot max. 480 °C en alle vet en voedselresten verbranden. En alles wat er over blijft is een beetje as, dat gemakkelijk verwijderd kan worden. Op deze manier maakt u oven niet alleen de maaltijd een genot, maar ook het naderhand schoonmaken.

#### Gelijkmatig gebakken resultaten, op tot wel vier niveaus

Met 4D Hot Air wordt de warme gelijkmatig verdeeld op elk niveau. Dit betekent dat producten willekeurig op één van de vier niveaus kan worden geplaatst en dat de resultaten consistent perfect zijn. En dat is nog niet alles: u kunt ook bakken en braden op maximaal vier niveaus tegelijkertijd, voor betrouwbare resultaten, van onder tot boven.

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		

## Liefde met de eerste hap

Of het nu kalkoen is, een lamsbout of een sappige karpers - 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.

## SPECIFICATIE

### Algemeen

Inhoud ovenruimte	71 Liter
Ovenhoogte	60 cm
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht, Multifunctie Warme lucht

### Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0,87 kWh
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,69 kWh
Energieklasse	A+

### Onderhoud & Reiniging

Reiniging van de oven	Pyrolyse
-----------------------	----------

### Bediening

Automatische programma's	0
Bediening op afstand	<input checked="" type="checkbox"/>

### Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	3600 W
Breedte	56 cm
Diepte	55 cm
Hoogte	58,5 cm
Inbouwafmetingen (H x B x D)	585-595 x 560-568 x 550 mm
Nisbreedte (minimaal)	56 cm
Nisdiepte (minimaal)	55 cm
Nishoogte (minimaal)	60 cm

### Ovenkenmerken

Aantal verwarmingswijzen	13
--------------------------	----

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		

Boven- en onderwarmte (conventioneel)	✓
Bovenwarmte	✓
Grill	✓
Langzaam Garen	✓
Onderwarmte	✓
Ontdooifunctie	✓
Pizzastand	✓
Snel voorverwarmen	✓
Warmhouden	✓

#### **Uitrusting**

Kerntemperaturen  
sor ✓

#### **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