

BSE998330M AEG



Categorie: Oven inbouw
Merk: AEG
Model: BSE998330M



1.834,00€

OMSCHRIJVING

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®.

PAS AUTOMATISCH DE STOOM AAN MET STEAMIFY®

Met de Steamify®-functie stelt u 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.

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.

FUNCTIONEEL. GEÏNTEGREERD. GEPERSONALISEERD. SMART KITCHEN

Gebruik je oven vanop afstand, ontdek onze verschillende partners en krijg zelfs gepersonaliseerde hulp bij

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	13u - 18u	VRIJ	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	ZAT	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	ZON	GESLOTEN
DO	9u tot 18u		

het koken met de My AEG Kitchen App. Het is de handige en eenvoudige manier om je Smart Kitchen-ervaring te verrijken.

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.

KOOK SLIMMER MET BEHULP VAN HET KLEURENDISPLAY MET COMMAND WHEEL

Profiteer van volledige en intuïtieve controle over ovengerechten via het kleurendisplay met Command Wheel. Blader door programma's, stel timers in en kies speciale functies met één draaibeweging - alles zichtbaar op het digitale scherm. En ontvang draadloze software-updates met Wi-Fi-connectiviteit.

SPECIFICATIE


Algemeen

Inhoud ovenruimte	70 Liter
Ovenhoogte	60 cm
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht, Stoom

Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0,99 kWh
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,52 kWh
Energieklasse	A++

Bediening

Bediening op afstand	
----------------------	---


Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	3500 W
Breedte	59 cm
Diepte	56,7 cm
Hoogte	59,4 cm
Kleur	Grijs, Zwart
Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Nisbreedte (minimaal)	56 cm
Nisdiepte (minimaal)	55 cm
Nishoogte (minimaal)	59 cm


Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	13u - 18u	VRIJ	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	ZAT	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	ZON	GESLOTEN
DO	9u tot 18u		

Gebruiksgemak

Zachte sluiting 

Ovenkenmerken

Boven- en onderwarmte (conventioneel) 

Brood/Patisserie 

Drogen 

Grill 


Langzaam Garen 

Maximale oventemperatuur 230 °C

Minimale oventemperatuur 30 °C

Ontdooifunctie 

Regenereren 

Rijzen van deeg 

Snel voorverwarmen 

Sous-vide 

Warmhouden 


Veiligheid

Kinderbeveiliging 

Onderhoud & Reiniging

Reiniging van de oven Hydrolyse

Uitrusting

Kerntemperaturen sor 

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