

BSE782280M AEG



Categorie: Oven inbouw
Merk: AEG
Model: BSE782280M



1.514,00€

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

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		

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.

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

Inhoud ovenruimte	70 Liter
Inhoud waterreservoir	0,95 Liter
Ovenhoogte	60 cm
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht, Stoom, Grill

Bediening

Bediening	Tiptoetsen
Bediening op afstand	

Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	1,09 kWh
Elektrisch verbruik	0,52 kWh

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	3500 W
Breedte	59,5 cm
Diepte	56,7 cm
Hoogte	59,4 cm

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

per cyclus
(hetelucht)
Energieklasse A++

Kleur Grijs, Zwart
Materiaal BOROSILICAATGLAS,
Roestvrij staal (RVS)
Nisbreedte 56 cm
(minimaal)
Nisdiepte (minimaal) 55 cm
Nishoogte 59 cm
(minimaal)

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

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