

BSE792280M AEG



Categorie: Oven inbouw
Merk: AEG
Model: BSE792280M



1.999,00€

OMSCHRIJVING

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

Professionele resultaten. In je eigen keuken

Creëer 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

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		

brengt technologie voor restaurantkwaliteit naar uw keuken, waardoor u gerechten kunt creëren die uw verwachtingen overstijgen.

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

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)	0,99 kWh
Elektrisch verbruik per cyclus	0,52 kWh

Fysieke kenmerken

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


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		

(hetelucht)
Energieklasse A++

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 
Sous-vide 
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