

## BSK792280B AEG



Categorie: Oven inbouw  
Merk: AEG  
Model: BSK792280B



2.249,00€

## OMSCHRIJVING

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

### 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®

### 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.

### 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

<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		

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	Zwart


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		

(hetelucht)  
Energieklasse A++

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   
Ontdooifunctie   
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