

KSK792280B AEG



Categorie: Oven inbouw

Merk: AEG

Model: KSK792280B

7 3 3 2 5 4 3 8 4 0 0 7



7 332543 840007 >

1.649,00€

OMSCHRIJVING

SteamPro, 45 cm, 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®

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
DI	9u tot 18u
WOE	9u tot 18u
DO	9u tot 18u

VRIJ	9u tot 18u
ZAT	10u tot 18u
ZON	GESLOTEN

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

Perfekte resultaten met de kerntemperatuursensor

Dankzij de kerntemperatuursensor van deze oven kunt u de kerntemperatuur in het midden van uw gerecht meten tijdens het kookproces. Zo krijgt u telkens weer perfecte resultaten.

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.

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	43 Liter
Ovenhoogte	45 cm
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht, Stoom, Grill

Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0,89 kWh
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,45 kWh

Bediening

Automatische programma's	255
Bediening	Tiptoetsen
Bediening op afstand	

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	3000 W
Breedte	59,5 cm
Diepte	56,7 cm
Hoogte	45,5 cm
Kleur	Zwart
Nisbreedte	56 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

Energieklasse	A++	(minimaal)	
		Nisdiepte (minimaal)	55 cm
		Nishoogte (minimaal)	45 cm

Gebruiksgemak

Zachte sluiting	
-----------------	---

Onderhoud & Reiniging

Reiniging van de oven	Hydrolyse
-----------------------	-----------

Grillkenmerken

Vermogen grill	1900 W
----------------	--------

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