

NV7B4550VAS Dual Cook™ Samsung



Categorie: Oven inbouw
Merk: Samsung
Model: NV7B4550VAS/U1

8 8 0 6 0 9 4 3 3 7 4 7 1



754,00€

OMSCHRIJVING

Dual Cook Flex

Flexibeler en efficiënter verschillende gerechten bereiden. De bovenste en onderste zones werken bij Dual Cook Flex onafhankelijk van elkaar.

Natural Steam

Geniet van heerlijk sappig, knapperig eten, zonder verdere speciale apparatuur.

Air Sous Vide

Bereid eten gelijkmatiger, zonder uit te drogen.

Gelijkmatige bereiding

Air Sous Vide*

Bereid eten gelijkmatiger, zonder uit te drogen. Het Air Sous Vide*-systeem stelt de temperatuur in iedere zone nauwkeurig vast en behoudt een gelijkmatige temperatuur gedurende een lange periode. Alles wordt dus goed bereid, overal in de oven, en smaakt heerlijk mals en sappig.

Gezellig ontspannen koken

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		

SmartThings Cooking

Gezellig kokkerellen. *Met SmartThings Cooking bespaar je tijd en ga je ontspannen aan de slag. SmartThings Cooking weet precies waar jij zin in hebt en komt met gepersonaliseerde recepten** voor een heel weekmenu. Hij helpt je ook bij het koken en het maken van je boodschappenbriefje***.

Oven altijd spic en span door warmtereiniging

Pyrolytische reiniging*

Houd de binnenkant van je oven netjes en schoon zonder tijd en energie te verspillen aan schrobben of dure schoonmaakmiddelen te gebruiken. Een pyrolytisch reinigingssysteem* verhit de binnenkant van de oven op hoge temperatuur en verbrandt vet- en voedselresten die na bereiding achterblijven. De oven wordt smetteloos schoon. Je hoeft alleen maar wat as weg te vegen.

Eenvoudige zelfreiniging

Katalytische reiniging*

Bespaar jezelf de tijd en moeite van het schrobben van je oven. Dankzij het katalytische reinigingssysteem* is de oven gemakkelijk schoon te houden. De katalytische toplaag achter in de oven absorbeert spetters en druipend vet tijdens het bereiden. De oven reinigt zichzelf dus, zonder dat je moeite hoeft te doen of dure schoonmaakmiddelen hoeft te gebruiken.

Bereid gerechten op de juiste manier, geheel naar jouw smaak

Voedselthermometer*

Controleer gemakkelijk de kerntemperatuur van gerechten, zodat je zeker weet dat die perfect is bereid naar je smaak. De voedselthermometer* maakt een einde aan al het giswerk en geeft duidelijk aan wanneer alles voldoende is gegaard. En je hoeft geen tijd en warmte te verspillen met het openen van de oven.

Sluit soepel, zachtjes en stil

Soft Close Door*

Dankzij de stille deur kook je in alle rust en stilte. De deur sluit veilig, zacht en stil. Het scharnier zorgt ervoor dat de deur de laatste paar centimeter soepel in zijn slot valt en langzaam en rustig dichtvalt, zonder trillingen of harde geluiden.

Kook meer

Grote capaciteit (76 liter)

Met 76 liter aan oven capaciteit vergroot je je culinaire mogelijkheden en kun je meer en grotere gerechten bereiden. Je kunt meerdere gerechten tegelijkertijd bereiden, wat zeker goed van pas komt als je gasten hebt. En je kunt ook gemakkelijk grote stukken vlees bereiden, zoals een kalkoen voor kerst.

A+-energielabel zonder compromissen

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		

Energieklasse A+

Gebruik minder energie. De oven heeft een zeer laag energieverbruik (energieklasse A+) en in de Eco-stand profiteer je daar optimaal van. Je bespaart dus geld doordat je minder energie verbruikt, maar je hebt nog steeds het gemak van een zeer grote en flexibele ovenruimte. Bovendien heeft deze oven minder schadelijke CO2-uitstoot.

Rooster schuift makkelijk in en uit

Telescopic Rail*

Zet dingen gemakkelijk in de oven en haal ze er al even gemakkelijk uit. De Telescopic Rail schuift soepel en moeiteloos naar binnen en buiten, zelfs als je grote of zware pannen gebruikt. De rail kan volledig zonder wrijving worden uitgetrokken, zodat je gemakkelijk iets in de oven kunt plaatsen en eruit kunt halen. En je kunt zonder te knoeien vlees bedruipen en omdraaien en gerechten kruiden.

SPECIFICATIE

Algemeen

Inhoud ovenruimte 76 Liter

Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel) 1,05 kWh

Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht) 0,71 kWh

Energieklasse A+

Bediening

Bediening Dual Dial & Touch

Fysieke kenmerken

Binnenafmeting breedte 56 cm

Binnenafmeting 54,9 cm

Diepte Binnenaafmeting 57,9 cm

hoogte

Breedte 59,5 cm


Diepte 57 cm

Hoogte 59,6 cm

Kleur Zilver

Kleur/Stijl Stainless Steel

Onderhoud & Reiniging

Ontkalkingsprogramma  ma

Ovenkenmerken

Grill  Maximale 250 °C

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

Reiniging van de
oven

Pyrolyse

oventemperatuur
Minimale
oventemperatuur

30 °C

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		