Winkel
Sliksteenvest 45
3300 Tienen
Tel: 016/823268

ONLINE
elektro-lefevre.be
elektro-lefevre.be

NV7B5655SCK Dual Cook™ Samsung



Categorie: Oven inbouw
Merk: Samsung
Model: NV7B5655SCK/U1

8 806094 500097

1.149,00€

OMSCHRIJVING

Dual Cook
Kies hoe je verschillende maaltijden wil bereiden voor een optimale smaak. De bovenste en onderste zones werken bij Dual Cook onafhankelijk van elkaar.

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

Modern design
Geniet van een gepersonaliseerde en intuïtievere bediening voor een moeiteloze kookervaring.

Eén oven, drie bereidingswijzen
Dual Cook
Kies hoe je verschillende maaltijden wil bereiden voor een optimale smaak. De bovenste en onderste zones werken bij Dual Cook onafhankelijk van elkaar. Gebruik de bovenkant voor kleinere gerechten, beide zones met verschillende instellingen voor verschillende smaakvolle gerechten of de volledige oven voor grotere gerechten.

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		

Sappig vanbinnen en goudbruin vanbuiten
Natural Steam*
Geniet van heerlijk sappig, knapperig eten. Om gebruik te maken van Natural Steam* hoef je alleen maar de speciale schaal onderaan de oven te plaatsen en er water in te schenken. Hierdoor ontstaat er stoom tijdens het koken. Het zorgt ervoor dat het natuurlijke vocht van het gerecht behouden blijft zodat het sappig en mals vanbinnen is, maar knapperig en goudbruin vanbuiten.

Gewoon intuïtiever
Modern design
Kies voor een intuïtieve en gepersonaliseerde kookervaring zonder zorgen. De oven heeft een modern design met een stijlvol bedieningspaneel met een 4,3'' lcd-display en een enkele knop. De meest gebruikte opties worden getoond op basis van je gebruikspatronen.

BESPOKE-kleuren
Geef je keuken een mooie, stijlvolle en unieke look die perfect bij jou en jouw interieur past. De oven is verkrijgbaar in verschillende moderne kleuren en afwerkingen*. Upgrade je interieur met stijlvolle BESPOKE-keukentoestellen.

Koken met weinig olie
Air Fry
Gezonder frituren zonder frituurpan. Door de combinatie van de heteluchtcirculatie en de speciale Air Fry-schaal wordt het eten rondom verwarmd. De ideale manier om frieten, aardappelkroketjes of zelfs groenten te bereiden. Overtollig vet wordt verminderd, maar alle producten blijven knapperig en goudbruin vanbuiten en sappig vanbinnen.

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
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 dankzij warmtereiniging

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		

Powered by Niwzi Media Group

Pyrolytische reiniging*
Hou de binnenkant van je oven netjes en proper zonder tijd en energie te verspillen aan schuren 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.

Gemakkelijke zelfreiniging
Katalytische reiniging*
Bespaar jezelf de tijd en moeite van het schuren van je oven. Dankzij het katalytische reinigingssysteem* is de oven gemakkelijk schoon te houden. De katalytische toplaag achteraan de oven absorbeert spetters en afdruipend 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 centimeters soepel in het slot valt en langzaam en rustig dichtvalt, zonder trillingen of harde geluiden.

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

A+-energielabel zonder compromissen
Energieklasse A+
Verbruik minder energie. De oven heeft een zeer laag energieverbruik (energieklasse A+) en in de Eco-stand geniet 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 een minder schadelijke CO2-uitstoot.

Rooster schuift gemakkelijk 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 naar 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 morsen vlees bedruipen en omdraaien en gerechten kruiden.

SPECIFICATIE

Algemeen

Inhoud ovenruimte	76
Ovenhoogte	60

Bediening

Bediening	Dial & Touch

Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0.71
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	1.05
Energieklasse	A+

Fysieke kenmerken

Binnenafmeting breedte	56
Binnenafmeting Diepte	54.9
Binnenafmeting hoogte	57.9
Breedte	59.5
Diepte	57
Hoogte	59.6
Kleur	Zwart
Materiaal	Keramiek (aardewerk)

Gebruiksgemak

Koppeling met app	✅
Zachte sluiting	✅

Grillkenmerken

Vermogen grill	1100

Ovenkenmerken

Boven- en	✅

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		

onderwarmte (conventioneel)	
Grill	✅
Maximale oventemperatuur	250
Minimale oventemperatuur	40
Onderwarmte	✅

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		