Winkel
Sliksteenvest 45
3300 Tienen
Tel: 016/823268

ONLINE
elektro-lefevre.be
elektro-lefevre.be

NV7B4540VAK Dual Cook Flex™ Samsung



Categorie: Oven inbouw
Merk: Samsung
Model: NV7B4540VAK/U1

8 806094 337341

899,00€

OMSCHRIJVING

Dual Cook Flex
Flexibel en efficiënt verschillende gerechten bereiden. De bovenste en onderste zones werken bij Dual Cook Flex onafhankelijk van elkaar. Gebruik de bovenkant voor kleinere gerechten, beide zones met verschillende temperatuurs- en tijdsinstellingen of de volledige oven voor grotere gerechten. En als je de flexibele deur aan de bovenkant opent, gaat er bij de lagere zone geen warmte verloren.

Flexible Door
Geniet van volledige flexibiliteit om verschillende gerechten te bereiden met de scharnierende flexibele deur. Open gewoon de bovenste helft om de bovenste zone te gebruiken voor kleine maaltijden. Het maakt het gemakkelijker om gerechten te controleren en gerechten op smaak te brengen, met minder warmteverlies. Of open de hele deur om beide zones te gebruiken bij het koken van veel verschillende soorten voedsel.

Volgende
2 kleine ovens of 1 grote ovenÉén deur. Twee manieren.
* Test van model NV7B5675LAK. Het totale energieverbruik wordt gereduceerd met 25,3% en de bereidingstijd wordt verkort met 22,7% volgens interne testresultaten op basis van het IEC-60350

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		

testprotocol (kleine cakejes, convectie 165?, vergeleken met de volledige ovencapaciteit). De daadwerkelijke besparingen hangen af van het product, gebruik en andere factoren.
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 onderin 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.

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 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*

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

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 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+
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
Ovenhoogte	60

Bediening

Bediening	Dual Dial & Touch

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		

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

Gebruiksgemak

Koppeling met app	✅
Zachte sluiting	✅

Grillkenmerken

Vermogen grill	1100

Onderhoud & Reiniging

Reiniging van de oven	Pyrolyse

Ovenkenmerken

Boven- en onderwarmte (conventioneel)	✅
Grill	✅
Maximale oventemperatuur	250
Minimale oventemperatuur	40
Onderwarmte	✅
Sous-vide	✅

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		