Winkel
Sliksteenvest 45
3300 Tienen
Tel: 016/823268

ONLINE
elektro-lefevre.be
elektro-lefevre.be

HQG572EB3 Serie 4 Multifunctionele oven met toegevoegde stoom 60 x 60 cm Zwart Bosch

Categorie: Oven inbouw
Merk: Bosch
Model: HQG572EB3

4 242005 465644

1.059,00€

OMSCHRIJVING

Thuis gezond frituren.
Maak eens je eigen aardappelchips. Of maak chips van verse groente in plaats van aardappelen. Plaats eenvoudig dun gesneden aardappelen of andere groente op de Air Fry & Grill-plaat, voeg een beetje olie toe en selecteer de Air Fry-functie. Al snel snack je lekker en gezond voor de tv. En nog een tip: je kunt de Air Fry & Grill-plaat ook gebruiken om gegrilde gerechten te bereiden.

Knapperig aan de buitenkant. Zacht van binnen.
Door het toevoegen van stoom tijdens het bakken van bijvoorbeeld brood is het bakresultaat nog beter. De stoom voorkomt dat het voedsel uitdroogt, geeft een heerlijk knapperige korst en houdt het brood zacht van binnen. Vul gewoon de benodigde hoeveelheid water in de kleine uitneembare, vaatwasserbestendige waterbak die in de bodem van de oven is ingebouwd en stel de verwarmingsmodus in op "Warme lucht + stoom". Zo worden ook andere gerechten lekkerder.

Krijg heerlijke kookresultaten.
Dankzij de verwarmingswijze "Warme lucht + stoom" worden warmte en vochtigheid gelijkmatig verdeeld in de oven. Het resultaat is een knapperige buitenkant en een sappige binnenkant.

Automatisch koken is kinderspel.
Met AutoPilot 10 wordt ieder gerecht perfect. Plaats je schotel en selecteer een van de 10 automatische programma's op het scherm. Geef het gewicht in en druk op 'Start'. AutoPilot neemt je het werk uit handen en bepaalt de bereidingsmanier, de temperatuur en de bereidingstijd. Hij schakelt het programma zelfs automatisch weer uit na afloop van de bereidingstijd. Aangezien je met AutoPilot voor sommige gerechten een deksel op de pot moet zetten, blijft ook de binnenkant mooi proper. Koken was nog nooit zo simpel.

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		

Eenvoudig te bedienen.
Led-touch control in Bosch ovens biedt een duidelijk overzicht van alle ovenfuncties, die worden gepresenteerd in het gebruiksvriendelijke display. Verwarmingsmodi, temperatuur, duur en alle extra functies worden ingesteld via aanraakknoppen. Zo behoren knoppen tot het verleden - alles is eenvoudig schoon te maken.

Bak gelijkmatig op maximaal drie niveaus.
Nu kun je tal van lekkernijen, zoals koekjes, op maximaal drie niveaus tegelijk bakken. De ventilator van 3D warme lucht verdeelt de warmte snel en gelijkmatig door de ovenruimte. Je kunt ook drie gerechten tegelijk bereiden in één oven. Zo bak je lasagne voor de lunch, gebraad voor het diner en muffins voor het dessert allemaal samen, zonder dat de smaken zich mengen.

Eindelijk is er iemand in huis die graag schoonmaakt.
Het schoonmaken van de oven met de hand kan zowel vermoeiend als tijdrovend zijn. Onze ovens met pyrolytische zelfreiniging besparen je deze taak voorgoed. Verwijder losse resten, selecteer het schoonmaakprogramma en druk op "Start". Je oven verbrandt vet en voedselresten zonder dat chemicaliën nodig zijn. Zodra de oven is afgekoeld, verwijder je de resterende as en andere mogelijke resten - en je bent klaar. Zo heb je meer tijd hebt om te genieten en ben je minder tijd kwijt aan opruimen.

Energie besparen tijdens het koken.
Bosch ovens hebben energieklasse A+ en verbruiken minder energie bij het koken en bakken tijdens hun gehele levensduur. Dankzij een geoptimaliseerde luchtstroom, verbeterde ovenmaterialen en betere isolatie, zie je een aanzienlijke vermindering in het energieverbruik.

Zacht en geruisloos.
De ovendeuren zijn nu praktischer dan ooit: een speciaal dempingsmechanisme voorkomt dat ovendeuren dichtslaan. Wanneer je de deur zachtjes toeduwt, stopt hij vlak voor het sluiten en sluit dan zachtjes en stil, waardoor zowel uw oven als de ovendeur een lange levensduur hebben.

Manipulez votre vaisselle plus facilement et en toute sécurité.
Ons railsysteem is veilig en gemakkelijk te gebruiken. Het is veel gemakkelijker om voedsel te plaatsen op het niveau dat is uitgerust met telescopische rails. Je hoeft niet langer je hand in de hete oven te steken om de bakstatus te controleren.

SPECIFICATIE

Winkel
Sliksteenvest 45
3300 Tienen
Tel: 016/823268

ONLINE
elektro-lefevre.be
elektro-lefevre.be

Algemeen

Inhoud ovenruimte	71
Ovenhoogte	60
Verwarmingswijze	Hetelucht, Grill, HotAir Steam

Bediening

Automatische programma's	10
Bediening	Full touch

Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0.94
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0.89
Energieklasse	A+

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	3600
Breedte	59.4
Diepte	54.8
Hoogte	59.5
Kleur	Zwart
Nisbreedte (minimaal)	56
Nisdiepte (minimaal)	55
Nishoogte (minimaal)	58.5

Onderhoud & Reiniging

Reiniging van de oven	Hydrolyse, Pyrolyse

Ovenkenmerken

Boven- en onderwarmte (conventioneel)	✅
Grill	✅
Maximale oventemperatuur	275
Minimale oventemperatuur	30
Pizzastand	✅
Snel voorverwarmen	✅

Uitrusting

Kerntemperatuursensor	✅

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