Winkel
Sliksteenvest 45
3300 Tienen
Tel: 016/823268

ONLINE
elektro-lefevre.be
elektro-lefevre.be

CS8695D Oven met stoom Graphite (60 cm) Atag



Categorie: Oven inbouw
Merk: Atag
Model: CS8695D

8715393399755

2.449,00€

OMSCHRIJVING

Volwaardige stoomfuncties

Kies de stoom passend voor jouw gerecht. De 5-in-1 oven beschikt over meerdere stoomfuncties.

Met de Premium Steam functie kun je op 100 graden volledige gerechten, groenten, vlees én vis stomen. Maar je kunt met deze oven ook op lage temperatuur gerechten sous vide laten garen. Hiermee blijven vitaminen en smaak perfect behouden.

Met de ProSteam stoomgenerator kun je efficiënt en nauwkeurig stomen als een professional tot op 1 graad nauwkeurig. Slim, krachtig nauwkeurig stoomgeneratiesysteem: Gelijkmatige bakresultaten, minimale opwarmtijden, stoom onmiddellijk gegenereerd.

Met de AddSteam functie is het mogelijk om stoom toe te voegen tijdens het bakproces.

Speciaal kalibratieprogramma

De kalibratiefunctie zorgt ervoor dat de oven zichzelf gaat lokaliseren binnen zijn nieuwe omgeving. Hierdoor

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		

wordt de oven nog nauwkeuriger en zal er keer op keer hetzelfde resultaat worden gehaald. Dit met de grootste nauwkeurigheid. Tot op de graad nauwkeurig.

Kernthermometer

Controle over de juiste temperatuur is essentieel voor een geslaagd gerecht. Om je hierbij te helpen leveren we standaard een kernthermometer mee om de kerntemperatuur van zowel voedsel als vloeistoffen te meten.

Gecontroleerde luchtcirculatie (360° airflow)?

Of je nu gaat voor een snelle opwarming of rustig garen op lage temperaturen, de 360 graden airflow zorgt voor een mooie verdeling van warmte zodat er op meerdere niveaus de beste bakresultaten ontstaan.

Intuïtieve bediening - Touchscreen en draaiknop

Met de uiterste precisie van de draaiknop stel je ieder gewenst oven programma moeiteloos in. Terwijl je via het brede touchscreen met 3 clicks je favoriete programma activeert. Het 6'' TFT touch display heeft een helder en hoog contrast. De LED-lichtring licht verschillend op in de diverse stadia van instellen of gebruik, dat helpt om te zien waar je je bevindt in het menu.

Telescoopgeleiding

Deze oven is voorzien van een volledige uittrekbare telescopische geleiding op 2 niveaus. Met gemak zijn de gerechten in en uit de oven te schuiven. Dit zonder dat de bakplaat kantelt of van de geleiding afschiet. Overzichtelijk, veilig en ergonomisch.

SteamClean

Ook bij het schoonmaken helpt deze oven een handje. Dankzij de geëmailleerde afwerking aan de binnenkant van de oven hecht vuil zich minder snel en de zijrekjes in de oven zijn uitneembaar. Als het tijd is voor ontkalken of schoonmaken dan helpt de functies Steam Clean jou met schoonmaken. De vlekken worden losgestoomd en zijn na afloop van het programma met een doek eenvoudig weg te nemen. Zo houd jij meer tijd over om de lekkerste gerechten te maken.

SPECIFICATIE

Winkel
Sliksteenvest 45
3300 Tienen
Tel: 016/823268

ONLINE
elektro-lefevre.be
elektro-lefevre.be

Algemeen

Inhoud ovenruimte	71
Ovenhoogte	60
Verwarmingswijze	Grill, HotAir Steam

Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0.91
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0.52
Energieklasse	A++

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	3600
Breedte	60
Diepte	56.5
Hoogte	60
Kleur	Zwart
Nisbreedte (minimaal)	56
Nisdiepte (minimaal)	55
Nishoogte (minimaal)	59

Ovenkenmerken

Boven- en onderwarmte (conventioneel)	✅
Bovenwarmte	✅
Brood/Patisserie	✅
Grill	✅
Maximale oventemperatuur	250
Minimale oventemperatuur	30
Onderwarmte	✅
Ontdooifunctie	✅
Pizzastand	✅
Snel voorverwarmen	✅
Warmhouden	✅

Veiligheid

Kinderbeveiliging	✅

Waterreservoir

Inhoud waterreservoir	1.2

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