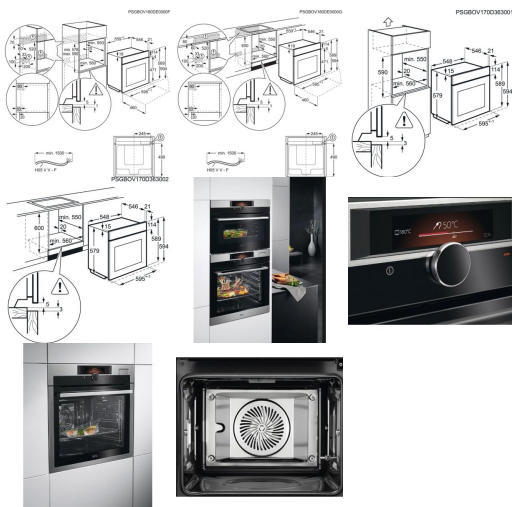
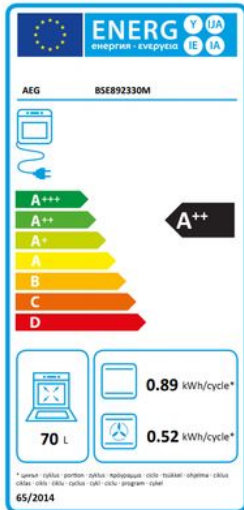




Merk: **AEG**
Model: 944187915



Omschrijving

Elke maaltijd zou een unieke ervaring moeten zijn. Daarom creëerden we de SteamPro oven. Hij is voorzien van drie kookmodi - warmte, stoom en een combinatie van beiden. In de modus combinatie zal het systeem zich automatisch aanpassen aan de juiste combinatie van warmte en stoom. Dat betekent dat de buitenkant altijd mooi bruin en knapperig zal zijn en de binnenkant altijd sappig en mals. Of u nu vlees aan het roosteren of grillen bent, brood aan het bakken bent of heerlijke desserts aan het creëren bent of de SousVide-functie die geïnspireerd is op de apparaten die we creëren voor professionele restaurants gebruikt - u kunt ervan op aan dat uw kookkunsten zich tot een nieuw niveau ontwikkelen.

Resultaten van restaurantkwaliteit bij u thuis.

Professionele chefs gebruiken 'sous vide' al lang om perfecte en consistente resultaten te bereiken. SousVide brengt technologie voor restaurantkwaliteit naar uw keuken, waardoor u gerechten kunt creëren die uw verwachtingen overstijgen.

Telkens weer gerechten volgens u eigen smaak.

Door het nauwkeurig meten van de kerntemperatuur van uw voedsel, laat de Voedingssensor u weten wanneer uw vlees saignant, à point of bien cuit is. En u kunt er ook vis en groenten met bereiden, perfect zoals u wenst.

Optimale kookresultaten met vochtigheidsgraadsensor.

De vochtigheidsgraadsensor in deze oven verbetert uw bereidingen door automatisch de exacte hoeveelheid stoom te gebruiken voor perfecte kookresultaten. Door stoom toe te voegen, krijgt uw gerecht de perfecte smaak en textuur om het nog meer smaak te geven.

Beheers uw bereidingen.

Dankzij de responsieve Shuttle-draaiknop hebt u complete controle over het kookproces; u kunt de tijd, temperatuur of functie van uw oven aanpassen. Door een simpele aanraking verschijnen uw kookinstellingen onmiddellijk op de heldere LCD-kleurendisplay voor directe controle van uw gerecht, waardoor aanpassingen exact en nauwkeurig zijn. De kookhulpfunctie zorgt ervoor dat u specifieke gerechten kunt selecteren voor professionele resultaten. Zonder andere knoppen die het geheel onoverzichtelijk maken, maakt de Shuttle-draaiknop het eenvoudig en gestroomlijnd voor perfectie op uw bord; telkens weer.

Een luxe uitstraling gecombineerd met eersteklas prestaties;

De Soft Closing Door-technologie van de deur zorgt ervoor dat de deur altijd zacht en stil sluit voor een gevoel van hoogwaardig prestatievermogen.

Specificaties

ALGEMEEN

Inhoud ovenruimte	73 Liter	Inhoud waterreservoir	0.95 Liter
Ovenhoogte	60 cm	Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht, Stoom

BEDIENING

Bediening op afstand	Nee
----------------------	-----

ENERGIEVERBRUIK

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0.89 kWh	Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0.52 kWh
Energieklasse	A++		

FYSIEKE KENMERKEN

Aansluitwaarde	3500 W	Nisbreedte (minimaal)	56 cm
Nisdiepte (minimaal)	55 cm	Nishoogte (minimaal)	60 cm

GARANTIE

Extra garantie	Ja
----------------	----

ONDERHOUD & REINIGING

Reiniging van de oven	Hydrolyse
-----------------------	-----------

OVENKENMERKEN

Grill	Ja	Ontdooifunctie	Ja
Snel voorverwarmen	Nee	Warmhouden	Ja

UITRUSTING

Kerntempatuursensor	Ja
---------------------	----

VEILIGHEID



Wara

Stalenstraat 86 , 3600 Genk

089/38.18.66
weborder@warashop.be

Kinderbeveiliging

Ja