Wara

Stalenstraat 86 , 3600 Genk

089/38.18.66
weborder@warashop.be



Merk: AEG
Model: KSK792280B

Bij aankoop van één of meerdere deelnemende AEG EcoLine inbouwtoestellen, ontvangt u Foodbag-vouchers voor Belgische maaltijdboxen.

€ 2.249,99

Excl. BTW: € 1.859,50

7 332543 840007

Acties



AEG Ecoline inbouwtoestellen: Foodbag promo 2024

Actie geldig tot 31/05/2024



AEG inbouwtoestellen: 5 jaar garantie bij aankoop van minstens 4 toestellen

Actie geldig tot 31/12/2024

Omschrijving

SteamPro, 45 cm, multifunctioneel, Steamify®-functie, Sous-Vide, LCD Touch display, ProBlack

Professionele resultaten. In je eigen keuken

Creëer thuis gerechten van professionele kwaliteit met de SteamPro-oven met Steamify®. Drie

kookniveaus om te verwarmen, te koken met stoom of een combinatie van beide te gebruiken. Zelfs sous-vide is mogelijk. Gegarandeerd heerlijke resultaten, automatisch ingesteld met Steamify®

Stomen onder de knie. Met Steamify®

Nauwkeurige resultaten bereiken met stoom is nog nooit zo eenvoudig geweest. Selecteer de gewenste temperatuur en Steamify® voegt automatisch de optimale hoeveelheid stoom toe. Zo worden belangrijke voedingsstoffen behouden en blijft elk gerecht optimaal op smaak.

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.

Perfecte resultaten met de kerntemperatuursensor

Dankzij de kerntemperatuursensor van deze oven kunt u de kerntemperatuur in het midden van uw gerecht meten tijdens het kookproces. Zo krijgt u telkens weer perfecte resultaten.

Intuïtieve bereiding in de oven. Met aanraakscherm

De oven met TFT-aanraakscherm van AEG biedt toegang tot een breed scala aan functies voor elk gerecht. Of je nu muffins maakt of zalm bereidt, de temperatuur en de tijd kunnen eenvoudig worden aangepast. Je krijgt directe feedback en de belangrijkste informatie wordt gemarkeerd.

Overal gelijkmatig gegaard

Met deze oven betekent energie efficiënt gebruiken ook efficiënt koken. Het beschikt over HotAir, een nieuw convectiesysteem dat ervoor zorgt dat de hete lucht gelijkmatig door de ovenruimte circuleert. Het gevolg is dat de oven sneller opwarmt en dat de bereidingstemperatuur met 20% vermindert, waardoor u tijd en energie bespaart.

Specificaties

ALGEMEEN

Inhoud ovenruimte	43 Liter	Ovenhoogte	45 cm
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht, Stoom, Grill		

BEDIENING

Automatische programma's	255	Bediening	Tiptoetsen
Bediening op afstand	Nee		

ENERGIEVERBRUIK

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0,89 kWh	Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,45 kWh
Energieklasse	A++		

FYSIEKE KENMERKEN

Aansluitwaarde	3000 W	Breedte	59,5 cm
Diepte	56,7 cm	Hoogte	45,5 cm
Kleur	Zwart	Nisbreedte (minimaal)	56 cm
Nisdiepte (minimaal)	55 cm	Nishoogte (minimaal)	45 cm

GEBRUIKSGEMAK

Zachte sluiting	Ja		

GRILLKENMERKEN

Vermogen grill	1900 W		

ONDERHOUD & REINIGING

Reiniging van de oven	Hydrolyse		

OVENKENMERKEN

Boven- en onderwarmte (conventioneel)	Ja	Brood/Patisserie	Ja
Drogen	Ja	Grill	Ja
Langzaam Garen	Ja	Maximale oventemperatuur	230 °C
Minimale oventemperatuur	30 °C	Onderwarmte	Ja
Ontdooifunctie	Ja	Pizzastand	Ja
Regenereren	Ja	Rijzen van deeg	Ja
Snel voorverwarmen	Ja	Sous-vide	Ja
Warmhouden	Ja		

UITRUSTING	
Kerntemperatuursensor	Ja

VEILIGHEID	
Kinderbeveiliging	Ja