W&B Projects
Sint Katriensteenweg 67 - Kuurne
Tel: 056/353749
kuurne@wehaveit.pro

Wynant-Broekaert Kortrijk
Zwevegemsestraat 152 - 8500 Kortrijk
Tel: 056/255.600
kortrijk@wehaveit.be

BSE998230M AEG



151126.0158.475008

Categorie:
Merk: AEG
Model: BSE998230M

7 332543 755608

~~€ 2.599,99~~

€ 1.699,00

SCAN OM TE BESTELLEN

Afgedrukt op: 15/11/2026 01:58

5 jaar waarborg

BESCHRIJVING

Met Steamify® kunt u ook uw gebruikelijke recepten met stoom bereiden - voor de dagelijkse professionele keuken. Je kiest zelf de temperatuur en je oven voegt automatisch de juiste hoeveelheid stoom toe.

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®.

PAS AUTOMATISCH DE STOOM AAN MET STEAMIFY®
Met de Steamify®-functie stelt u de gewenste temperatuur in en zal de oven het stoomniveau automatisch aanpassen. Voor gezonder en smakelijker eten. Stomen geeft de rijkste smaken en behoudt de voedingswaarden. En met de Steamify®-functie werkt het heel eenvoudig.

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.

FUNCTIONEEL. GEÏNTEGREERD. GEPERSONALISEERD. SMART KITCHEN

W&B Projects
Sint Katriensteenweg 67 - Kuurne
Tel: 056/353749
kuurne@wehaveit.pro

Wynant-Broekaert Kortrijk
Zwevegemsestraat 152 - 8500 Kortrijk
Tel: 056/255.600
kortrijk@wehaveit.be

Gebruik je oven vanop afstand, ontdek onze verschillende partners en krijg zelfs gepersonaliseerde hulp bij het koken met de My AEG Kitchen App. Het is de handige en eenvoudige manier om je Smart Kitchen-ervaring te verrijken.

TELKENS WEER GERECHTEN VOLGENS UW 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.

KOOK SLIMMER MET BEHULP VAN HET KLEURENDISPLAY MET COMMAND WHEEL
Profiteer van volledige en intuïtieve controle over ovengerechten via het kleurendisplay met Command Wheel. Blader door programma's, stel timers in en kies speciale functies met één draaibeweging - alles zichtbaar op het digitale scherm. En ontvang draadloze software-updates met Wi-Fi-connectiviteit.

SPECIFICATIES

Algemeen

Inhoud ovenruimte	70 Liter
Installatie stoomoven	Inbouw

Energieverbruik

Energieklasse	A++

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	3500 W
Breedte	59 cm
Diepte	56.7 cm
Gewicht	38.5 kg
Hoogte	55 cm
Kleur	Grijs, Zilver

Gebruiksgemak

Kabellengte	1.5 m

Ovenkenmerken

Maximale oventemperatuur	230 °C