

BSE792280M AEG



021124.1835.514216

Categorie: Oven
Merk: AEG
Model: BSE792280M

7 3 3 2 5 4 3 8 4 1 6 3 9



7 332543 841639 >

€ 2.249,99SCAN OM TE
BESTELLEN

Afdrukt op: 02/11/2024 18:35

BESCHRIJVING

SteamPro, multifunctioneel, Steamify®-functie, Sous-vide, LCD Touch display, inox

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.

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.

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.

Snelle opwarmtijd, zodat je snel kunt gaan koken

Superieure en snelle kookresultaten - deze oven warmt snel op, zodat je meer tijd hebt om samen met je familie en vrienden van de maaltijd te genieten.

SPECIFICATIES

Algemeen

| | |
|-----------------------|---------------------------------------|
| Inhoud ovenruimte | 70 Liter |
| Inhoud waterreservoir | 0.95 Liter |
| Ovenhoogte | 60 cm |
| Verwarmingswijze | Multifunctie Hete lucht, Stoom, Grill |

Bediening

| | |
|----------------------|------------|
| Bediening | Tiptoetsen |
| Bediening op afstand | Nee |

Energieverbruik

| | |
|------------------------------------------------|----------|
| Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel) | 0.99 kWh |
| Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht) | 0.52 kWh |
| Energieklasse | A++ |

Fysieke kenmerken

| | |
|-----------------------|-----------------------------------|
| Aansluitwaarde | 3500 W |
| Breedte | 59.5 cm |
| Diepte | 56.7 cm |
| Hoogte | 59 cm |
| Kleur | Grijs, Zwart |
| Materiaal | CRISTALLIN, Roestvrij staal (RVS) |
| Nisbreedte (minimaal) | 56 cm |
| Nisdiepte | 55 cm |

(minimaal)

Nishoogte 59 cm

(minimaal)

Gebruiksgemak

Zachte sluiting Ja

Grillkenmerken

Vermogen grill 2300 W

Onderhoud & Reiniging

Reiniging van de oven Hydrolyse

Ovenkenmerken

Boven- en Ja

onderwarmte
(conventioneel)

Brood/Patisserie Ja

Drogen Ja

Grill Ja

Langzaam Garen Ja

Maximale oventemperatuur 230 °C

Minimale oventemperatuur 30 °C

Onderwarmte Ja

Pizzastand Ja

Regenereren Ja

Rijzen van deeg Ja

Snel Ja

voorverwarmen

Sous-vide Ja

Warmhouden Ja

Uitrusting

Kerntemperatuursensor Ja

Veiligheid

Kinderbeveiliging Ja