

NV7B4440VCS DUAL COOK™ SAMSUNG

170524.0950.582518

Categorie: Oven

Merk: Samsung

Model: NV7B4440VCS/U1

8 8 0 6 0 9 4 3 3 7 1 0 5



8 806094 337105 >

€ 799,00SCAN OM TE
BESTELLEN

Afdrukt op: 17/05/2024 09:50

BESCHRIJVING**Dual Cook**

Kies hoe je verschillende maaltijden wilt bereiden voor een optimale smaak. De bovenste en onderste zones werken bij Dual Cook onafhankelijk van elkaar.

Natural Steam

Geniet van heerlijk sappig, knapperig eten, zonder verdere speciale apparatuur

BESPOKE-kleuren

Geef je keuken een mooie, stijlvolle en unieke look die perfect bij jou en jouw interieur past.

Eén oven, drie bereidingswijzen**Dual Cook**

Kies hoe je verschillende maaltijden wilt bereiden voor een optimale smaak. De bovenste en onderste zones werken bij Dual Cook onafhankelijk van elkaar. Gebruik de bovenkant voor kleinere gerechten, beide zones met verschillende instellingen voor verschillende smaakvolle gerechten of de hele oven voor grotere gerechten.

oven, drie bereidingswijzen**Dual Cook**

Kies hoe je verschillende maaltijden wilt bereiden voor een optimale smaak. De bovenste en onderste

zones werken bij Dual Cook onafhankelijk van elkaar. Gebruik de bovenkant voor kleinere gerechten, beide zones met verschillende instellingen voor verschillende smaakvolle gerechten of de hele oven voor grotere gerechten.

Natural Steam*

Geniet van heerlijk sappig, knapperig eten. Om gebruik te maken van Natural Steam* hoef je alleen maar de speciale schaal onderin de oven te plaatsen en er water in te schenken. Hierdoor ontstaat er stoom tijdens het koken. Het zorgt ervoor dat het natuurlijke vocht van het gerecht behouden blijft zodat het sappig en mals vanbinnen is, maar knapperig en goudbruin vanbuiten.

Stijlvol en uniek

BESPOKE-kleuren

Geef je keuken een mooie, stijlvolle en unieke look die perfect bij jou en jouw interieur past. De oven is verkrijgbaar in verschillende moderne kleuren en afwerkingen*. Upgrade je interieur met stijlvolle BESPOKE-keukenapparaten.

Gelijkmatige bereiding

Air Sous Vide*

Bereid eten gelijkmatiger, zonder uit te drogen. Het Air Sous Vide*-systeem stelt de temperatuur in iedere zone nauwkeurig vast en behoudt een gelijkmatige temperatuur gedurende een lange periode. Alles wordt dus goed bereid, overal in de oven, en smaakt heerlijk mals en sappig.

Gezellig ontspannen koken

SmartThings Cooking

Gezellig kokkerellen. *Met SmartThings Cooking bespaar je tijd en ga je ontspannen aan de slag. SmartThings Cooking weet precies waar jij zin in hebt en komt met gepersonaliseerde recepten** voor een heel weekmenu. Hij helpt je ook bij het koken en het maken van je boodschappenbriefje***.

Oven altijd spic en span door warmtereiniging

Pyrolytische reiniging*

Houd de binnenkant van je oven netjes en schoon zonder tijd en energie te verspillen aan schrobben of dure schoonmaakmiddelen te gebruiken. Een pyrolytisch reinigingssysteem* verhit de binnenkant van de oven op hoge temperatuur en verbrandt vet- en voedselresten die na bereiding achterblijven. De oven wordt smetteloos schoon. Je hoeft alleen maar wat as weg te vegen.

Eenvoudige zelfreiniging

Katalytische reiniging*

Bespaar jezelf de tijd en moeite van het schrobben van je oven. Dankzij het katalytische reinigingssysteem* is de oven gemakkelijk schoon te houden. De katalytische toplaag achter in de oven absorbeert spetters en druipend vet tijdens het bereiden. De oven reinigt zichzelf dus, zonder dat je moeite hoeft te doen of dure schoonmaakmiddelen hoeft te gebruiken.

Bereid gerechten op de juiste manier, geheel naar jouw smaak

Voedselthermometer*

Controleer gemakkelijk de kerntemperatuur van gerechten, zodat je zeker weet dat die perfect is bereid naar je smaak. De voedselthermometer* maakt een einde aan al het giswerk en geeft duidelijk aan wanneer alles voldoende is gegaard. En je hoeft geen tijd en warmte te verspillen met het openen van de oven.

Sluit soepel, zachtjes en stil

Soft Close Door*

Dankzij de stille deur kook je in alle rust en stilte. De deur sluit veilig, zacht en stil. Het scharnier zorgt ervoor dat de deur de laatste paar centimeter soepel in zijn slot valt en langzaam en rustig dichtvalt, zonder trillingen of harde geluiden.

Kook meer

Grote capaciteit (76 liter)

Met 76 liter aan ovencapaciteit vergroot je je culinaire mogelijkheden en kun je meer en grotere gerechten bereiden. Je kunt meerdere gerechten tegelijkertijd bereiden, wat zeker goed van pas komt als je gasten hebt. En je kunt ook gemakkelijk grote stukken vlees bereiden, zoals een kalkoen voor kerst.

A+-energielabel zonder compromissen

Energieklasse A+

Gebruik minder energie. De oven heeft een zeer laag energieverbruik (energieklasse A+) en in de Eco-stand profiteer je daar optimaal van. Je bespaart dus geld doordat je minder energie verbruikt, maar je hebt nog steeds het gemak van een zeer grote en flexibele ovenruimte. Bovendien heeft deze oven minder schadelijke CO2-uitstoot.

Rooster schuift makkelijk in en uit

Telescopic Rail*

Zet dingen gemakkelijk in de oven en haal ze er al even gemakkelijk uit. De Telescopic Rail schuift soepel en moeiteloos naar binnen en buiten, zelfs als je grote of zware pannen gebruikt. De rail kan volledig zonder wrijving worden uitgetrokken, zodat je gemakkelijk iets in de oven kunt plaatsen en eruit kunt halen. En je kunt zonder te knoeien vlees bedruipen en omdraaien en gerechten kruiden.

SPECIFICATIES

Algemeen

Inhoud ovenruimte 76 Liter

Bediening

Bediening Dual Dial & Touch

Koppeling met app Ja

Energieverbruik

Elektrisch verbruik 1,05 kWh

Fysieke kenmerken

Binnenafmeting 56 cm

per cyclus
(conventioneel)

Elektrisch verbruik 0,71 kWh

per cyclus
(hetelucht)

Energieklasse A+

breedte

Binnenafmeting 54,9 cm

Diepte

Binnenafmeting 57,9 cm

hoogte

Breedte 59,5 cm

Diepte 57 cm

Hoogte 59,6 cm

Kleur Zilver

Kleur/Stijl Stainless Steel

Grillkenmerken

Vermogen grill 1600 W

Onderhoud & Reiniging

Ontkalkingsprogramma Ja

Reiniging van de oven Katalyse

Ovenkenmerken

Maximale oventemperatuur 250 °C

Minimale oventemperatuur 30 °C

Veiligheid

Kinderbeveiliging Ja