



Zet smaak op de hoogste stand.

De SteamBoost-oven met volledige stoomfunctie haalt meer smaak uit uw gerechten. Hij werkt zoals een traditionele oven, maar met de extra voordelen van stoom die echt het verschil maken. Gerechten worden zo pas echt spannend: de warmte maakt hen bruin en knapperig; maar de natuurlijke vochtigheid die voor vele sappige en malse

SteamBoost multifunctionele stoomoven, vingervlekvrije inox, A+

Voordelen en specificaties



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.

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,

Bereid verschillende gerechten tegelijkertijd en krijg toch een perfect resultaat

De ringweerstand in deze oven zorgt ervoor dat uw gerechten gelijkmatig gegaard zijn, zelfs als er tot drie bakplaten in de oven staan. Zo wordt elke portie even perfect als de vorige.

- SteamBoost, multifunctionele heteluchtoven met geïntegreerde stoomfuncties
- Tiptoetsbediening
- Verschillende stoomniveaus: 100% stoom of combinaties met hetelucht
- 16 verwarmingsfuncties
- Automatische gewichtsprogramma's
- Geheugenfunctie voor favoriete programma's
- Stoominjectie
- Kerntemperatuursensor
- Snelle opwarming van de oven
- Stoomreinigingsfunctie
- Isofront® Top koele ovendeur
- Ovenvolume: 70 liter
- Automatische ovenverlichting bij deuropening
- Automatisch temperatuurvoorstel
- Elektronische temperatuurregeling
- Volgglazen binnendeur
- Gebruik van de restwarmte voor energiebesparing
- Toebehoren inbegrepen: 1 rooster en 2 geëmailleerde bakplaten
- Ovenfuncties: Multi hetelucht, Circulatiegrill, Onderwarmte, Broodbakfunctie, Conventioneel (boven- & onderwarmte), Ontdooifunctie, Ingevroren gerechten, Stomen, Grill, Hoge vochtigheid, Lage vochtigheid, Warmhouden, Warmelucht (vochtig), Pizzafunctie, Langzaam garen, Regenereren met stoom
- Bereid knapperige frietjes in de oven met de AirFry bakplaat, optioneel accessoire
- Temperatuur instelbaar van 30°C - 230°C
- Vermogen grill: 2300 W
- Ventilatie van de mantel
- Baktabel aan binnenkant van de ovendeur
- Vingervlekvrije inox

Alle benodigde informatie

Met het grote lcd-tiptoetsdisplay zijn de bereidingstijd, -modus en temperatuur binnen handbereik, en heeft u toegang tot voorgeprogrammeerde recepten.

De oven die koel blijft van buiten

Dankzij de Safe to Touch deur, blijft de buitenkant van de ovendeur relatief koel om aan te raken, voor een veilige interactie onder alle omstandigheden.

Technische specificaties

Inbouwfmetingen (HxBxD) in mm	590x560x550
Afmetingen (HxBxD) in mm	594x595x567
Zekering	16
Aansluitwaarde (W)	3500
Type oven	Hetelucht + Stoom
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energie-efficiëntie-index	81
Energieverbruik hetelucht (kWh/cyclus)	0.68
Energieverbruik conventioneel (kWh/cyclus)	1.09
Ovenenergie	Elektrisch
Aantal ovenruimten	1
Netto inhoud oven (L)	70
Geluidsniveau (dB(A))	53
Energieverbruik in stand-by (kWh)	0.99
Grootte van grootste bakplaat (cm ²)	1424
Voltage (V)	230
Type stekker	Schuko-stekker
Lengte aansluitsnoer (m)	1.5
PNC Code	944 187 704

