



Tilsæt damp. Og lav sprød og fugtig magi

Ud over dine standard komfurfunktioner tilføjer SteamBake damp under bagningen. Dette holder dejen fugtig inde, mens den tilføjer en velsmagende skorpe. Og ud over brød, muffins og tærter, vil din stegte kylling og lasagne også elske damp.

Tilsæt damp. Og lav sprød og fugtig magi.

Ud over dine standard komfurfunktioner tilføjer SteamBake damp under bagningen. Dette holder dejen fugtig inde, mens den tilføjer en velsmagende skorpe. Og ud over brød, muffins og tærter, vil din stegte kylling og lasagne også elske damp.

Føres hos udvalgte forhandlere.

Fordele og funktioner

PlusSteam. Hemmeligheden bag bedre bagning.

PlusSteam giver dig mulighed for at opnå et professionelt bageresultat i dit eget hjem med et tryk på en knap. Dampen sørger for, at dejen hæver fuldt ud og sikrer en blød midte med lækker, sprød skorpe. Prøv det også ved tilberedning af kylling eller fisk.

MaxiSense. Den fleksible overflade, der passer til enhver gryde.

MaxiSense kogepladens kogezone tilpasser sig automatisk. Hver zone registrerer størrelse og form på den gryde, du bruger, og sender øjeblikkelig varme, så den passer nøjagtigt til gryden. Du har fuld kontrol, og kogepladen reagerer, som du har brug for.

Pyrolyserengøring. En ren ovn. Nemt.

Pyrolytisk rengøringsfunktion, et selvrensende system, hæver ovnsens temperatur og omdanner fedt og madrester til aske. Du kan efterfølgende rengøre indersiden af ovnen ved aftørring med en fugtig klud.

Få hjælp til madlavningen. Med LED touch display

Tilbered mad med større præcision. Det intuitive LED touch display gør det nemt at indstille tid, temperatur og andre funktioner. Det tofarvede display sikrer, at du altid opnår succes med din madlavning.

Slip for at gætte. Sæt madlavningstermometeret til

Madlavningstermometeret kan måle kerntemperaturen fra midten af din ret under tilberedningen. Så behøver du ikke at gætte, og du får perfekte resultater hver gang.

- SteamBake komfur med PlusSteam
- Fritstående komfur med el-ovn og kogesektion
- Kogesektion med slider touch betjening
- Brofunktion
- Madlavningstermometer med autosluk
- Lysautomatik
- Blæserautomatik
- Push-Pull magasinskuffe
- Display med ur/minutur og start-stop automatik
- Børnesikret, kølig ovnlåge med 4 lag glas
- Aktivt kølesystem
- Soft Closing ovnlåge
- Medfølgende tilbehør: 1 bradepande, 2 bageplader, 1 rist
- Venstre frontzone: 2300/3200W/210mm
- Venstre bagzone: 2300/3200W/210mm
- Højre frontzone: 2300/3200W/210mm
- Højre bagzone: 2300/3200W/210mm
- Ovnprogrammer: Undervarme, Over-/undervarme, Frosne madvarer, Grill, Fugtig varmluft, Pizza, SteamBake, Ægte varmluft, Turbo grill
- Hob2Hood

Tekniske data

Farve	Rustfri stål
Rengøring	Pyrolytisk selvrens
Ovnrum netto, ltr.	73
Energieffektivitetsklasse	A+
Udvendige mål, HxBxD, mm	850-936x596x600
Bagepladeareal, cm ²	1424
Ovnbelysning	Dobbelt ovnllys, bagerst på sidevæg
Temperaturinterval	30°C - 300°C
Energiforbrug traditionel ovn, kWh/cyklus	0.98
Energiforbrug varmluftsovn, kWh/cyklus	0.7
Medfølgende tilbehør	Tippesikringsbeslag, Teleskopudtræk, 1 niveau
Elementspænding, V	230
Tilslutningseffekt, W	9300
El-tilslutning, amp.	3x16
EAN	7332543847600

