

Merk: **AEG**

Model: 944066778

€ 2.599,99

Omschrijving

SteamPro Combi hetelucht- en stoomoven

SteamPro, @MyAeg, Steamify®, TR1LV, mat zwart

Beheers zelfs de meest complexe smaken.

Elke maaltijd zou een unieke ervaring moeten zijn. Daarom creëerden we de SteamPro oven. Hij is voorzien van drie kookmodi - warmte, stoom en een combinatie van beiden. In de modus combinatie zal het systeem zich automatisch aanpassen aan de juiste combinatie van warmte en stoom. Dat betekent dat de buitenkant altijd mooi bruin en knapperig zal zijn en de binnenkant altijd sappig en mals. Of u nu vlees aan het roosteren of grillen bent, brood aan het bakken bent of heerlijke desserts aan het creëren bent of de SousVide-functie die geïnspireerd is op de apparaten die we creëren voor professionele restaurants gebruikt - u kunt ervan op aan dat uw kookkunsten zich tot een nieuw niveau ontwikkelen.

Pas automatisch de stoom aan met Steamify®

Met de Steamify®-functie stelt u de gewenste temperatuur in en zal de oven de stoominstellingen 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.

Connected Cooking voor meer controle in de keuken

Met Connected Cooking krijgt u uw persoonlijke keukenhulp. Controleer de instellingen van uw oven, waaronder de tijd en temperatuur, vanaf uw smartphone. Krijg receptinspiratie en bereidingstips. Of gebruik het om de voortgang van uw gerechten vanuit een andere kamer te checken.

Perfekte 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.

Beheers uw bereidingen

Dankzij de responsieve Shuttle-draaiknop hebt u complete controle over het kookproces; u kunt de tijd, temperatuur of functie van uw oven aanpassen. Door een simpele aanraking verschijnen uw kookinstellingen onmiddellijk op de heldere LCD-kleurendisplay voor directe controle van uw gerecht, waardoor aanpassingen exact en nauwkeurig zijn. De kookhulpfunctie zorgt ervoor dat u specifieke gerechten kunt selecteren voor professionele resultaten. Zonder andere knoppen die het geheel onoverzichtelijk maken, maakt de Shuttle-draaiknop het eenvoudig en gestroomlijnd voor perfectie op uw bord; telkens weer.

Specificaties

ALGEMEEN

Inhoud ovenruimte	43 Liter	Inhoud waterreservoir	0.95 Liter
Ovenhoogte	45 cm	Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht, Stoom

BEDIENING

Automatische programma's	75	Bediening	Display
Bediening op afstand	Ja		

ENERGIEVERBRUIK

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0.89 kWh	Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0.45 kWh
Energieklasse	A++		

FYSIEKE KENMERKEN

Aansluitwaarde	3000 W	Breedte	59 cm
Diepte	56.7 cm	Hoogte	45 cm
Kleur	Zwart	Nisbreedte (minimaal)	56 cm
Nisdiepte (minimaal)	55 cm	Nishoogte (minimaal)	45 cm

GEBRUIKSGEMAK

Zachte sluiting	Ja
-----------------	----

ONDERHOUD & REINIGING

Reiniging van de oven Hydrolyse

OVENKENMERKEN

Aantal verwarmingswijzen	25	Boven- en onderwarmte (conventioneel)	Ja
Bovenwarmte	Ja	Brood/Patisserie	Ja
Drogen	Ja	Grill	Ja
Langzaam Garen	Ja	Onderwarmte	Ja
Ontdooifunctie	Ja	Pizzastand	Ja
Regenereren	Ja	Rijzen van deeg	Ja
Snel voorverwarmen	Ja	Sous-vide	Ja
Warmhouden	Ja		

UITRUSTING

Kerntemperatuursensor Ja