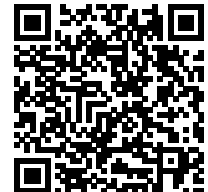




Merk: AEG  
Model: BPS355061M

€ 979,99



## Acties



### AEG inbouwtoestellen: 5 jaar garantie bij aankoop van minstens 4 toestellen

Actie geldig tot 31/12/2024

## Omschrijving

SteamBake multifunctionele heteluchtoven, pyrolyse, indrukbare bedieningsknoppen/touch, inox

Naast alle standaard ovenfuncties voegt de PlusSteam-knop van deze SteamBake oven stoom toe aan het begin van het bakproces. De stoom houdt het deeg aan de oppervlakte vochtig. Dit zorgt voor een goudbruine kleur en heerlijke korst en een zachte en smeùige binnenkant. Naast knapperige en heerlijke broodjes, muffins en taarten, komen ook je gebraden kip, gegrilde spareribs en lasagne even perfect bereid uit de oven.

#### VOEG STOOM TOE VOOR KNAPPERIGE RESULTATEN

Naast alle standaard ovenfuncties voegt de PlusSteam-knop in deze SteamBake oven stoom toe bij het begin van het bakproces. De stoom houdt het deeg vochtig aan het oppervlak om uw gebak te voorzien van een gouden kleur en heerlijke korst, terwijl het binnenin zacht en smeùig blijft. Behalve uw knapperige en smakelijke broodjes, muffins en taarten, zullen ook uw gebraden kip, gegrilde spareribs en lasagne even lekker en perfect bereid zijn.

#### EEN ZELFREINIGENDE OVEN

Dankzij de Pyrolytische reinigingsfunctie worden vuil, vet en voedselresten in de oven omgetoverd tot aspen die u makkelijk met een vochtig doek kunt wegvegen.

**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, waardoor u tijd en energie bespaart.

**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.

## Specificaties

**ALGEMEEN**

Inhoud ovenruimte 72 Liter

**ENERGIEVERBRUIK**

Elektrisch verbruik per  
cyclus (conventioneel) 0,93 kWh

Elektrisch verbruik per  
cyclus (hetelucht) 0,69 kWh

Energieklasse A+

**FYSIEKE KENMERKEN**

Aansluitwaarde 3490 W

Breedte 59,4 cm

Diepte 56,8 cm

Hoogte 59,4 cm

**GRILLKENMERKEN**

Vermogen grill 2300 W

**ONDERHOUD & REINIGING**

Reiniging van de oven Pyrolyse

**OVENKENMERKEN**

Boven- en onderwarmte  
(conventioneel) Ja

Bovenwarmte Ja

Brood/Patisserie Ja

Grill Ja

Maximale  
oventemperatuur 300 °C

Minimale oventemperatuur 30 °C

Onderwarmte Ja

Pizzastand Ja

Warmhouden Ja

## VEILIGHEID

Kinderbeveiliging Ja