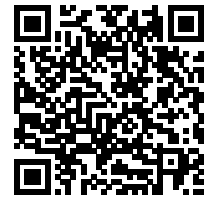




Merk: Miele  
Model: 12108070

Bij aankoop van 5 Miele keukentoestellen, waarvan 1 stoomoven, ontvangt u een gratis individueel productadvies.

€ 2.949,00



## Acties



**Miele Keukentoestellen:**  
**Gratis individueel**  
**productadvies**

Actie geldig tot 31/12/2024



**Miele (combi-)stoomoven:**  
**Gratis kookdemo**

Actie geldig tot 31/12/2024

## Omschrijving

Compacte combi-stoomoven met vaste aansluiting op waterafvoer voor stomen, bakken, braden met connectiviteit + BrilliantLight.

- Grote display met gewone tekst en sensorbediening: DirectSensor
- Perfecte resultaten: DualSteam-stoomtechnologie
- Van buiten knapperig, van binnen sappig: combi-koken
- Simpele bediening: waterreservoir achter bedieningspaneel
- Eenvoudige reiniging - HydroClean en roestvrijstalen ovenruimte

### Leveringsomvang

- Universele bakplaat met PerfectClean (1)
- Bak- en braadrooster met PerfectClean (1)
- Uitneembare bakplaatgeleiders (paar) (1)
- Geperforeerde roestvrijstalen stoomovenpannen (1)
- Niet-geperforeerde roestvrijstalen stoomovenpannen (1)

- Ontkalkingstabletten (2)
- HydroClean vloeibaar reinigingsmiddel (1)

#### GROENTEN

Puur natuur: door de behoedzame bereiding in de stoomoven blijft de eigen smaak behouden en eet u zeer gezond.

#### BIJGERECHTEN

Altijd erbij: aardappelen, rijst en pasta passen bij elk gerecht en leveren een hoge voedingswaarde.

#### VIS/ZEEVRUCHTEN

Gezonde producten uit de zee: vis en zeevruchten worden perfect gegaard en behouden hun aroma en vorm.

#### VLEES

Mals en sappig: vlees uit de stoomoven scoort met de intensieve eigen smaak.

#### ONTDOOIEN

Zacht voor diepvriesproducten: deze kunt u behoedzaam op ca. 60 °C en dus onder ideale omstandigheden ontdooien.

#### ZUIGFLESSEN DESINFECTEREN

In slechts 15 minuten kiemvrij: zuigflessen kunt u snel en ongecompliceerd bij 100 °C desinfecteren.

#### BLANCHEREN

Optimale voorbereiding: blancheer fruit en groenten om ze daarna met de beste kwaliteit houdbaar te maken.

#### DESSERTS

Het beste komt als laatste: ook desserts kunt u op verschillende manieren bereiden in de stoomoven.

#### ECO-STOMEN

Ecologisch en duurzaam : spaar energie bij het stomen van uw levensmiddelen.

#### EIEREN KOKEN

Zacht, gemiddeld of hard? Op 100 °C heeft u in enkele minuten uw perfecte eitje bij het ontbijt

#### INMAKEN

Lang houdbaar: fruit, groenten, vlees en worst kunnen met de stoomoven bijzonder makkelijk worden ingemaakt.

#### INMAAKGLAZEN STERILISEREN

Ideaal voorbereid: u kunt glazen optimaal desinfecteren voor het inmaken van fruit etc.

#### ONTVELLEN

Eenvoudig verwijderd: tomaten, nectarines, amandelen en meer kunt u na 1-4 minuten in de stoomoven ontvellen.

#### SAP BEREIDEN

Maak lekker sap of gelei van fruit: door met stoom sap te bereiden, gebeurt dit op behoedzame wijze.

#### VERWARMEN

Alsof het vers is: gerechten van de vorige dag kunnen in enkele minuten op 80-100 °C perfect worden geregenereerd

#### VOCHTIGE DOEKJES VERWARMEN

Verwen uw gasten: geef ze na het eten vochtige doekjes uit de stoomoven.

#### GISTDEEG LATEN RIJZEN

Luchtig en soepel: met deze alleskunner lukt ook gistdeeg; het rijst prima op 40 °C.

#### YOGHURT BEREIDEN

Zelfgemaakt: in slechts 5 uur kunt u op 40 °C met de stoomoven uw eigen yoghurt maken.

#### CHOCOLADE SMELTEN

Zoete verleiding: op 90 °C smelt chocolade zonder te klonteren en te verbranden, voor taarten en koekjes.

#### SOEPEN

Of romig of helder: soepen in talloze variaties zijn een geliefd voorgerecht.

#### WARMHOUDEN

Wordt er iets later gegeten? Uw stoomoven houdt de gerechten automatisch tot wel 15 minuten warm voor u.

#### CRISP-FUNCTIE

Knapperig en krokant

Perfect voor pizza en frietjes: door vochtvermindering ontstaat een knapperige, bruine buitenkant.

#### MULTISTEAM PRO

Allround-talent voor gelijkmatige resultaten

De beste smaak: de stoom verdeelt zich gelijkmatig en snel – daardoor geniet u van optimale bereidingsresultaten.

#### COMBI-KOKEN

Vochtige en droge warmte perfect combineren

Puur genieten : dankzij de combinatie van droge en vochtige hete lucht krijgt u ultieme bak- en braadresultaten.

#### 3-IN-1-PRINCIPE

Alles in één toestel

Plaatsbesparend gecombineerd : ovengebruik, stoom- en combi-koken voor maximale flexibiliteit bij het koken.

#### AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

Moeiteloos naar het beste resultaat

Heerlijke gerechten in een handomdraai: vis, vlees of groenten – alles wordt volautomatisch bereid.

#### AUTOMATISCHE WARMHOUDFUNCTIE

Bescherm de voedingsstoffen en het toestel

Niet meteen koud: de gerechten worden na einde van het bereiden nog 15 minuten automatisch warm gehouden.

#### AUTOMATISCH KOKEN MENU

Voor een compleet menu

Meerdere componenten tegelijk klaarmaken: de temperatuur, bereidingstijd en volgorde worden automatisch bepaald.

#### THUISNETWERK MET MIELE@HOME[2]

Slim gekoppeld

Leef slim: met Miele@home kunt u uw huishoudtoestellen slim koppelen voor meer mogelijkheden.

#### SOFTOPEN EN SOFTCLOSE

Zachte deurbeweging

Geraffineerd en elegant : de deur opent en sluit met een zachte beweging - tot het einde.

#### MOTORISCH OPENEND LIFTPANEEL MET SOFTCLOSE

Meer dan een bedieningselement

Comfortabel: open en sluit met uw vinger het liftpaneel, daarachter vindt u het waterreservoir.

#### VELE GEBRUIKSMOGELIJKHEDEN

Diverse mogelijkheden

Stomen is ook ideaal om te blancheren, ontdooien, verwarmen, gistdeeg te laten rijzen of chocolade te smelten.

#### DIRECTWATER PLUS

Altijd gebruiksklaar

Meer comfort dankzij verswataansluiting: niet meer zelf het waterreservoir vullen en legen.

#### TIJDFUNCTIES

Laat het tijdmanagement aan uw oven over

Altijd op tijd: programmeer de starttijd, eindtijd en de duur van het bereidingsproces of de kookwekker.

#### COMBI-KOKEN/HETELUCHT PLUS

De beste resultaten: dankzij extra vocht worden brood, broodjes of vlees optimaal en professioneel bereid.

#### COMBI-KOKEN/BOVEN-ONDERWARMTE

Gerechten worden gelijkmatig van boven en onderen gegaard - voor het perfecte brood.

#### COMBI-KOKEN/GRILL

Vooraf vis en vlees met een hoog vetgehalte worden heerlijk zacht en mals - met een knapperige huid of korst.

#### GROTE GRILL

Veelzijdig voor binnen: hiermee kunt u ook grotere hoeveelheden steaks, worstjes, spiesen en meer grillen.

#### HETELUCHT PLUS

Heerlijk luchtig: ideaal voor behoedzaam bakken en braden op maximaal twee niveaus.

#### INTENSIEF BAKKEN

Of het nu gaat om pizza, quiche of vruchtentaart - de onderkant wordt knapperig, de bovenkant blijft sappig.

#### GEBAK SPECIAAL

Heerlijk gebak op tafel toveren: choux, krakelingen of cakebeslag worden als bij de bakker.

#### BOVEN-/ONDERWARMTE

Universeel inzetbaar en klassiek goed: hiermee lukken alle traditionele bak- en braadresultaten optimaal.

#### BOVENWARMTE

Afwerking voor het oog en de smaak: zo slaagt de volledige bereiding bij gratineren, bakken en nabruinen.

#### ONDERWARMTE

Afzonderlijk bereiden: voor gerechten die au bain marie worden bereid of van onderen nagebruind moeten worden.

#### CIRCULATIEGRILL

Van buiten knapperig, binnenin lekker sappig: ideaal voor kip, eend, schenkel, rollade en veel ander vlees.

#### SPECIALE TOEPASSINGEN

Uniek wordt eenvoudig: diverse speciale programma's, zoals drogen, zorgen voor uitstekend resultaat.

#### SABBATPROGRAMMA

Gerechten tot 72 uur voorprogrammeren: het unieke sabbatprogramma laat ook langetermijnplannen toe.

#### SOUS-VIDE-BEREIDEN

Culinair genot: vacuüm bereid vlees, groenten of fruit zorgen voor de ultieme smaakbeleving.

#### MIX & MATCH

Heerlijke gerechten in een handomdraai: met Mix & Match kunt u verschillende gerechten tegelijkertijd koken.

#### ECO-STOOMOVEN

Ecologisch en duurzaam: bespaar energie bij het bereiden van uw levensmiddelen.

#### ECO-HETELUCHT

Bespaart stroom en tijd: gerechten kunnen energiebesparend bereid worden.

#### STOOMKOKEN

Behoedzame en gezonde bereiding : bij het stomen blijven bijzonder veel voedingsstoffen behouden.

#### BRILLIANTLIGHT

Het beste zicht op alle niveaus

Krachtig en aangenaam : hoogwaardige ledspots zorgen voor optimale verlichting van uw ovenruimte.

#### HYDROCLEAN

Automatisch grondig gereinigd

Glanzend schoon: dankzij HydroClean wordt de ovenruimte van uw Miele combi-stoomoven geheel automatisch gereinigd.

#### ROESTVRIJSTALEN OVENRUIMTE MET LIJNENSTRUCTUUR

Professioneel uitgerust  
Hoogwaardig en gemakkelijk te reinigen: ovenruimte van duurzaam roestvrij staal met speciale lijnenstructuur.

## Specificaties

### ALGEMEEN

Inhoud ovenruimte 47 Liter

### BEDIENING

Automatische programma's 17 Type bediening DirectSensor

### ENERGIEVERBRUIK

Energieklasse A+

### FUNCTIES

Timerfunctie Ja

### FYSIEKE KENMERKEN

Aansluitwaarde	3400 W	Breedte	59,5 cm
Diepte	56,9 cm	Gewicht	40,1 kg
Hoogte	45,6 cm	Kleur	Zwart
Kleur/Stijl	Obsidiaanzwart	Nisbreedte (minimaal)	56 cm
Nisdiepte (minimaal)	55,5 cm	Nishoogte (minimaal)	45 cm

### GEBRUIKSGEMAK

Kabellengte	2 m	Met scherm	Ja
Zachte sluiting	Ja		

### ONDERHOUD & REINIGING

Automatisch reinigen	Ja	Ontkalkingsprogramma	Ja
----------------------	----	----------------------	----

### OVENKENMERKEN

Grill	Ja	Maximale oventemperatuur	230 °C
Ontdooifunctie	Ja	Programma desinfecteren	Ja

Rijzen van deeg

Ja

Snel voorverwarmen

Ja

### UITRUSTING

Binnenverlichting

Ja

### VEILIGHEID

Kinderbeveiliging

Ja