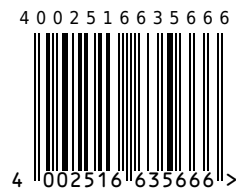




Merk: **Miele**  
Model: 12108360

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

**€ 3.749,00**



## Acties



**Miele Keukentoeestellen:**  
**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 spijzethermometer + menu koken.

- Touchdisplay met benaderingssensor: M Touch S + MotionReact
- Perfecte resultaten: DualSteam-stoomtechnologie
- Van buiten knapperig, van binnen sappig: combi-koken
- Miele@home - toestel met WiFi + Mix & Match
- Eenvoudige reiniging - HydroClean en roestvrijstalen ovenruimte

### Leveringsomvang

- Universele bakplaat met PerfectClean (1)
- Bak- en braadrooster met PerfectClean (1)
- FlexiClip-geleiders met PerfectClean (paar) (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 ontvelen.

### **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[1]**

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 verswateraansluiting: niet meer zelf het waterreservoir vullen en legen.

### **FLEXICLIP-GELEIDERS[2]**

Uw gerecht: optimaal toegankelijk

Ergonomisch en comfortabel: met de uittrekbare lade bereikt u eenvoudig en veilig uw gerechten in de oven.

### **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**

Vooral 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 lichtig: 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

**ACCESSOIRES**

Meegeleverde bakplaat Ja

**ALGEMEEN**

Inhoud ovenruimte 47 Liter Ovenfunctie Ja

**BEDIENING**

Type bediening DirekTouch

**ENERGIEVERBRUIK**

Energieklasse A+

**FYSIEKE KENMERKEN**

Aansluitwaarde	3400 W	Breedte	59,5 cm
Diepte	56,9 cm	Gewicht	40,1 kg
Hoogte	45,6 cm	Kleur	Grijs
Kleur/Stijl	Grafietgrijs	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
-------------------	----