



Merk: **Smeg**
Model: COF01PBEU

€ 899,00



Omschrijving

Galileo Multicooking Technology

Onze innovatieve technologie combineert een nieuwe binnenkant met verbeterde luchtstroom, samen met de mogelijkheid om meerdere kooktechnieken te combineren, wat uitzonderlijke resultaten biedt in een compact en veelzijdig ontwerp.

Traditioneel menu

Bereid thuis eenvoudig gastronomische gerechten. Ideaal voor het bereiden van gebraden vlees, brood, taarten, cakes, koekjes en pizza's.

Stoom menu

Stomen stelt je in staat om voedingsstoffen te behouden zonder in te leveren op smaak. Ideaal voor pasta, vis, groenten, kip, rijst en desserts.

Chef menu

Verbeter je kookkunsten met door chef-koks geïnspireerde bereidingen. Ontdek een selectie van 33 gastronomische opties en pas de hoeveelheden van ingrediënten aan. Ons intuïtieve systeem zorgt automatisch voor perfecte kookresultaten.

10 in 1

Ontdek een nieuwe en opwindende manier van koken die het beste van traditie en moderne innovatie combineert! Je hebt tien verschillende manieren om heerlijke gerechten te bereiden:

Traditionele ovenfuncties: bakken, convectiekoken, grillen, onderwarmte, airfry, warmhouden en ontdooien

Stoomkookfuncties: pure stoom, combi-convectiestoom, combi-grillstoom.

33 voorgeprogrammeerde recepten

Navigeer door het Chef Menu om extra inspiratie en begeleiding te vinden. Door het type en het gewicht van het voedsel te selecteren, zal de oven automatisch de meest geschikte combinatie van functie, tijd en temperatuur instellen.

Specificaties

ALGEMEEN

Inhoud ovenruimte	30 Liter	Verwarmingswijze	Grill, HotAir Steam
-------------------	----------	------------------	------------------------

BEDIENING

Bediening	druktoetsen, Control knobs	Regelbare temperatuur	Ja
-----------	-------------------------------	-----------------------	----

FYSIEKE KENMERKEN

Breedte	50 cm	Diepte	51 cm
Gewicht	19000 g	Hoogte	40 cm
Kleur	Blauw	Kleur/Stijl	Pastelblauw
Materiaal	ALUMINIUM, Kunststof		

OVENKENMERKEN

Maximale oventemperatuur	230 °C	Minimale oventemperatuur	40 °C
--------------------------	--------	--------------------------	-------