



Mestre selv de mest komplekse smakene.

Hvert måltid bør være en opplevelse. Vi skapte SteamPro-ovnen med dette i tankene. Den har tre stekemoduser – varme, damp og en kombinasjon av begge. I kombinasjonsmodus beregner den automatisk korrekt kombinasjon av varme og damp. Dette betyr at du alltid oppnår gyllen og sprø utside samtidig som at maten blir saftig på

MaxiKlasse SteamPro®-ovn med avansert fuktighetssensor og FullTaste dampsystem. SousVide-funksjon, full damp og intervalldamp, i tillegg til alle de kjente AEG-funksjonene. Elegant navigasjonshjul for et enkelt brukergrensesnitt. Steketermometer, dobbel ovnsbelysning og sikkerhetsdør med dempet lukking.

Fordele og Egenskaper

Oppnå resultater med restaurantkvalitet hjemme

Profesjonelle kokker har lenge foretrukket «sous vide» for å oppnå perfekte og konsekvente resultater. SousVide gir deg teknologi på restaurantnivå i ditt eget hjem, noe som lar deg skape retter som overgår forventningene dine.



Fantastisk smak, hver gang

Ved å måle kjernetemperaturen i maten din presist, sier matsensoren ifra når kjøttet ditt er lett stekt, medium eller godt stekt. I tillegg til at den tilbereder fisk og grønnsaker akkurat slik du ønsker.



Optimale matlagingsresultater med fuktighetssensor

Fuktighetssensoren i denne ovnen hever matlagingen din ved å velge korrekt dampmengde for perfekte resultater automatisk. Ved å tilsette damp, får rettene perfekt smak og tekstur for å få frem mer smak i matlagingen din.



- SteamPro - SousVide og alle dampnivåer
- Command wheel with touch and colour display
- SoftMotion™: dempet dørlukking
- Viften stopper når døren åpnes
- Ovnslys som automatisk slås på når man åpner døren
- Rask oppvarmingsfunksjon
- Elektronisk temperaturregulering
- Tilberedningshjelp og oppskrifter
- Automatisk temperaturforslag
- Automatiske vektprogrammer
- Automatisk sikkerhetsfunksjon slår ovnen av
- Display med språkvalg
- Lavtemperatur-steking
- Damprengjøring
- Restvarmeindikator
- Steketermometer med Auto Av og angivelse av resttid
- Lagre opptil 20 av dine favorittprogrammer
- Bakediagram på innsiden av ovnsdøren
- FloodLight ovnsbelysning for full oversikt over maten
- Perfect Entry ovnsstiger
- Kjølevifte
- Enkel rengjøring av ovnsdøren
- IsoFront Plus sikkerhetsdør
- Humidity sensor
- Medfølgende tilbehør: 1 emaljert stekebrett, 1 Dripping pan grey enamel, 1 Set punched + unpunched stst pan 2/3, 1 rist i rustfritt stål

Ta kommando over matlagingen din

Med det responsive kommandohjulet har du fullstendig kontroll over matlagingsprosessen, uansett om det handler om å justere tid, temperatur eller ovnsfunksjon. Med bare et tastetrykk, dukker de gjeldende tilberedningsinnstillingene dine opp umiddelbart på det skarpe LCD-displayet. Dermed kan du

Luksuriøst utseende og følelse, kombinert med topp ytelse

Soft Closing Door-teknologien som er innebygget i døren sørger for at den alltid blir lukket mykt og stille, og gir både utseende og følelsen av førsteklasses ytelse.

Produktspesifikasjon

Emaljetype	Steam
Innvendig materiale	Grey Enamel; Stainless steel fan cover
Farge	Sort
Energiklasse	A++
Utvendige mål HxBxD (mm)	594x595x567
Innbyggingsmål HxBxD (mm)	590x560x550
Volume usable, l	70
Størst overflate	1424
Temperaturområde	30°C - 230°C
Kapasitet vanntank	950 ml
Grill element power - Top Oven	2300
Mikrobølgeeffekt i w	0
Energiforbruk med over/undervarme kWh	0.89
Energiforbruk med varmluft	0.52
Lydnivå dB	53
Lengde på kabel (m)	1.5
Total tilkoblingseffekt	3500
Volt	230
Sikring(A)	16
Plugg	Europplugg, jordet
Vekt i kg, brutto/netto	40/39
Intrastat code	85166080
PNC	944 188 359

EAN-kode

7332543722167

