



Professionele resultaten. In jouw keuken

Creëer thuis gerechten van professionele kwaliteit met de SteamPro-oven met Steamify®. Drie kookniveaus maken het mogelijk om te verwarmen, te koken met stoom of een combinatie van beide te gebruiken. Zelfs sous-vide is mogelijk. Geslaagde resultaten zijn gegarandeerd, automatisch ingesteld met Steamify®.

SteamPro, multifunctioneel, Steamify®-functie, Smart Kitchen, Shuttle-draaiknop, Rvs

Voordelen en specificaties



Pas automatisch de stoom aan met Steamify®

Met de Steamify®-functie stel je de gewenste temperatuur in en zal de oven het stoomniveau automatisch aanpassen. Voor gezonder en smakelijker eten. Stomen geeft de rijkste smaken en behoudt de voedingswaarden. En met de Steamify®-functie werkt het heel eenvoudig.

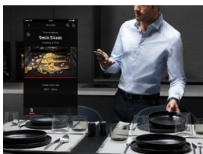
Resultaten van restaurantkwaliteit bij je thuis

Professionele chefs gebruiken 'sous vide' al lang om perfecte en consistente resultaten te bereiken. SousVide brengt technologie voor restaurantkwaliteit naar de keuken, waardoor je gerechten kunt creëren die de verwachtingen overstijgen.



Connected Cooking om de keuken beter onder controle te houden

Met Connected Cooking heb je een persoonlijke assistent in de keuken. Controleer de instellingen van de oven, waaronder de tijd en temperatuur, vanaf je smartphone. Krijg receptinspiratie en bereidingstips. Of gebruik het om de voortgang van de gerechten vanuit een andere kamer te volgen.



Telkens weer gerechten volgens uw eigen smaak

Door het nauwkeurig meten van de kerntemperatuur van uw voedsel, laat de Voedingssensor u weten wanneer uw vlees rosé, medium of doorbakken is. En u kunt er ook vis en groenten perfect bereiden zoals u wenst.

Kook slimmer met behulp van het kleurendisplay met Command Wheel

Profiteer van volledige en intuïtieve controle over ovengerechten via het kleurendisplay met Command Wheel. Blader door programma's, stel timers in en kies speciale functies met één draai beweging - alles zichtbaar op het digitale scherm. En ontvang draadloze software-updates met Wi-Fi-connectiviteit.

- SteamPro, multifunctionele heteluchtoven met geïntegreerde stoomfuncties
- Steamify®-functie: automatische aanpassing van de stoominstellingen
- SoftMotion™ - zacht sluitende deur
- TouchControl bediening
- Display met responsieve Shuttle-draaiknop voor complete controle over het kookproces, met kookhulpfunctie
- Verschillende stoomniveaus: 100% stoom of hetelucht in combinatie met hoge, medium of lage vochtigheid
- 255 "Assist" programma's (gewicht, temperatuursensor, stoom, sous-vide)
- Voorgeprogrammeerde recepten
- Automatische gewichtsgestuurde programma's
- SousVide-programma's voor thuisgerechten van restaurantkwaliteit
- Handig uitneembaar waterreservoir, inhoud 0,95 liter
- Vochtsensor
- Kerntemperatuursensor
- Snelopwarmfunctie
- Stoomreinigingsfunctie
- Isofront® Plus koele ovendeur
- Ovenruimte: 70 liter
- Kinderbeveiliging
- Inclusief stoomset
- Automatische ovenverlichting bij deuropening
- Automatisch temperatuurvoorstel
- Elektronische temperatuurregeling
- Eenvoudig te reinigen ovendeur
- Gebruik van de restwarmte voor energiebesparing
- Ovenfuncties: Au Gratin, Onderwarmte, Broodbakfunctie, Conventioneel (boven- & onderwarmte), Ontdooifunctie, Deegrijfsfunctie, Drogen, Bevroren gerechten, Stomen, Grill, Hoge vochtigheid, Lage vochtigheid, Medium vochtigheid, Warmhouden, Multi hetelucht (vochtig), Pizzafunctie, Borden verwarmen, Inmaken, Slow Cooking, sous-vide koken, Steam regenerating, Steamify®, Multi hetelucht, Infrathermgrill, Yoghurt functie

Technische specificaties

Inbouwmaten hxbxd (mm)	590x560x550
Afmetingen hxbxd (mm)	594x595x567
Ampère	16
Aansluitwaarde (W)	3500
Type oven	Multi hetelucht + stoom
Energie-efficiëntieklasse	A++
Energie-efficiëntie-index	61.9
Energieverbruik hetelucht (kWh/cyclus)	0.52
Energieverbruik conventioneel (kWh/cyclus)	0.99
Ovenenergie	Elektrisch
Aantal ovenruimten	1
Netto ovenvolume (liter)	70
Geluidsniveau (dB(A))	53
Energieverbruik in stand-by (W)	0.99
Grootte van grootste bakplaat (cm ²)	1424
Netspanning (V)	230
Type stekker	Schuko-stekker
Lengte aansluitsnoer (m)	1.5
Productnummer	944 188 450

