



Beheers zelfs de meest complexe smaken.

Elke maaltijd zou een unieke ervaring moeten zijn. Daarom creëerden we de SteamPro oven. Hij is voorzien van drie kookmodi - warmte, stoom en een combinatie van beiden. In de modus combinatie zal het systeem zich automatisch aanpassen aan de juiste combinatie van warmte en stoom. Dat betekent dat de buitenkant altijd mooi bruin

SteamPro multifunctionele stoomoven, Sous-Vide, rvs, A+

Voordelen en specificaties

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.



Perfekte resultaten met de voedingssensor

Dankzij de voedingssensor van deze oven kun je de kerntemperatuur in het midden van uw gerecht tijdens het kookproces meten. Zo krijg je altijd weer perfecte resultaten.



Optimale kookresultaten met vochtigheidsgraadsensor

De vochtigheidsgraadsensor in deze oven verbetert uw bereidingen door automatisch de exacte hoeveelheid stoom te gebruiken voor perfecte kookresultaten. Door stoom toe te voegen, krijgt uw gerecht de perfecte textuur om ze nog meer smaak te geven.



- SteamPro, multifunctionele heteluchtoven met geïntegreerde stoomfuncties
- SoftMotion™ - zacht sluitende deur
- TouchControl bediening
- LCD Touch display
- Verschillende stoomniveaus: 100% stoom of hetelucht in combinatie met hoge, medium of lage vochtigheid
- 75 geïntegreerde recepten, 10 SousVide recepten en 220 automatische VarioGuide programma's op gewicht
- 24 verwarmingsfuncties
- Voorgeprogrammeerde recepten
- Automatische gewichtsgestuurde programma's
- Geheugenfunctie voor favoriete 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

Culinaire perfectie gegarandeerd, met een beetje professionele hulp

Met een groot LCD-display dat dankzij de unieke recepthulpfunctie van de oven telkens weer geweldige resultaten garandeert. Door de temperatuur en tijdstellingen voor een ruime verzameling gerechten automatisch aan te passen, hebt u de complete controle over uw bereidingen; zowel voor een entente voor twee, als voor een

Luxe looks gecombineerd met prestaties van de bovenste plank

De Soft Closing Door-technologie van de deur zorgt ervoor dat de deur altijd zacht en stil sluit voor een gevoel van hoogwaardig prestatievermogen.

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 | 81 |
| Energieverbruik hetelucht (kWh/cyclus) | 0.68 |
| 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 | 944 187 828 |

