



Professionele resultaten. In je eigen keuken

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

SteamPro, multifunctioneel, Steamify®-functie, Sous-vide, Rvs

Voordelen en specificaties

Stomen onder de knie. Met Steamify®

Nauwkeurige resultaten bereiken met stoom is nog nooit zo eenvoudig geweest. Selecteer de gewenste temperatuur en Steamify® voegt automatisch de optimale hoeveelheid stoom toe. Zo worden belangrijke voedingsstoffen behouden en blijft elk gerecht optimaal op smaak.

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.

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.

Intuïtieve bereiding in de oven. Met aanraakscherm

De oven met TFT-aanraakscherm van AEG biedt toegang tot een breed scala aan functies voor elk gerecht. Of je nu muffins maakt of zalm bereidt, de temperatuur en de tijd kunnen eenvoudig worden aangepast. Je krijgt directe feedback en de belangrijkste informatie wordt gemarkeerd.

Snelle opwarmtijd, zodat je snel kunt gaan koken

Superieure en snelle kookresultaten - deze oven warmt snel op, zodat je meer tijd hebt om samen met je familie en vrienden van de maaltijd te genieten.

- SteamPro, multifunctionele heteluchtoven met geïntegreerde stoomfuncties
- Steamify®-functie: automatische aanpassing van de stoominstellingen
- SoftMotion™ - zacht sluitende deur
- TouchControl bediening
- Verschillende stoomniveaus: 100% stoom of hetelucht in combinatie met hoge, medium of lage vochtigheid
- 255 "Assist" programma's (gewicht, temperatuursensor, stoom, sous-vide)
- 24 verwarmingsfuncties
- 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
- Gebruik van de restwarmte voor energiebesparing
- Ovenfuncties: Multi hetelucht, Infrathermgrill, Yoghurt functie, Conventioneel (boven- & onderwarmte), Ontdooifunctie, Deegrijfsfunctie, Drogen, Bevroren gerechten, Stomen, Grill, Hoge vochtigheid, Lage vochtigheid, Medium vochtigheid, Warmhouden, Multi hetelucht (vochtig), Pizzafunctie, Borden verwarmen, Inmaken, Lage temperatuur garen, Sous-vide koken, Regenereren met stoom, Steamify®, Gratineren, Onderwarmte, Broodbakfunctie
- Bereid knapperige frietjes in de oven met de AirFry bakplaat, optioneel accessoire
- Temperatuur instelbaar van 30°C - 230°C
- Vermogen grill: 2300 W
- Koelventilator
- Vlekvrij roestvrij staal
- Automatische uitschakeling
- Geheugenfunctie voor vaak gebruikte instellingen
- Halogeen ovenverlichting

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
Kleur	vlekvrij roestvrij staal
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	944 188 670

