



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®

45 cm, SteamPro oven, multifunctioneel, multifunctioneel, Steamify®-functie, Sous-Vide, LCD Touch display, 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.

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.

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.

- AEG MaxiKlasse™ oven met de grootste binnenruimte én bakplaat in zijn klasse.
- 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)
- 25 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: 43 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®, Gratinieren, Onderwarmte, Broodbakfunctie
- Bereid knapperige frietjes in de oven met de AirFry bakplaat, optioneel accessoire
- Temperatuur instelbaar van 30°C - 230°C
- Vermogen grill: 1900 W
- Koelventilator
- Vlek vrij roestvrij staal
- Automatische uitschakeling

Technische specificaties

Inbouwmaten hxbxd (mm)	450x560x550
Afmetingen hxbxd (mm)	455x595x567
Ampère	16
Aansluitwaarde (W)	3000
Type oven	Multi hetelucht + stoom
Energie-efficiëntieklasse	A++
Energie-efficiëntie-index	61.6
Energieverbruik hetelucht (kWh/cyclus)	0.45
Energieverbruik conventioneel (kWh/cyclus)	0.89
Ovenenergie	Elektrisch
Aantal ovenruimten	1
Kleur	vlekvrij roestvrij staal
Netto ovenvolume (liter)	43
Geluidsniveau (dB(A))	52
Energieverbruik in stand-by (W)	0.99
Grootte van grootste bakplaat (cm ²)	1424
Netspanning (V)	220-240
Type stekker	Schuko-stekker
Lengte aansluitsnoer (m)	1.5
Productnummer	944 004 939

