



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, LCD Touch display, inox

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 u thuis

Professionele chefs gebruiken 'sous vide' al lang om perfecte en consistente resultaten te bereiken. SousVide brengt technologie voor restaurantkwaliteit naar uw keuken, waardoor u gerechten kunt creëren die uw 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 saignant, à point of bien cuit is. En u kunt er ook vis en groenten met bereiden, perfect 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 opwarmingstijd, 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.

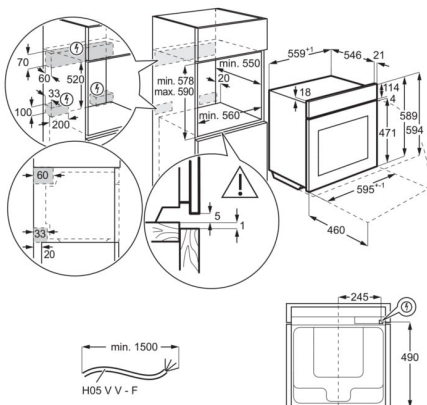


- SteamPro, multifunctionele heteluchtoven met geïntegreerde stoomfuncties
- Steamify®-functie: automatische aanpassing van de stoominstellingen
- SoftMotion™ - zachtsluitende deur
- Tiptoetsbediening
- Verschillende stoomniveaus: 100% stoom of hetelucht in combinatie met hoge, medium of lage vochtigheid
- 255 "Assist" programma's (gewicht, temperatuursensor, stoom, sous-vide)
- Aantal ovenfuncties: 25
- Geïntegreerde recepten
- Automatische gewichtsprogramma's
- Sous-Vide-programma's voor thuisgerechten met restaurantkwaliteit
- Handig uitneembaar waterreservoir, inhoud 0,95 liter
- Stoominjectie met vochtsensor
- Kerntemperatuursensor
- Snelle opwarming van de oven
- Stoomreinigingsfunctie
- Isofront® Plus ovendeur met hittewerende structuur
- Ovenvolume: 70 liter
- Elektronische kinderbeveiliging
- Stoomschalenset inbegrepen
- Automatische ovenverlichting bij deuropening
- Automatisch temperatuurvoorstel
- Elektronische temperatuurregeling
- Gebruik van de restwarmte voor energiebesparing

Technische specificaties

Kleur	vingervlekvrrije inox	Aansluitwaarde (W)	3500
Energie-efficiëntieklasse	A++	Temperatuur instelbaar van - tot - °C	30°C - 230°C
Inbouwafmetingen (HxBxD) in mm	590x560x550	Grootte van grootste bakplaat (cm ²)	1424
Verwarmingsfuncties	Gratineren, Onderwarmte, Broodbakfunctie, Conventioneel (boven- & onderwarmte), Ontdooifunctie, Deegrijsfunctie, Drogen, Ingevroren gerechten, Stomen, Grill, Hoge vochtigheid, Lage vochtigheid, Medium vochtigheid, Warmhouden, Warmelucht (vochtig), Pizzafunctie, Borden verwarmen, Inmaken, Langzaam garen, Sous-vide koken, Regenereren met stoom, Steamify®, Multi hetelucht, Circulatiegrill, Yoghurt functie	Verlichting	halogeen, zijwand, halogeen, top
		Energie-efficiëntie-index	61.9
		Energieverbruik conventioneel (kWh/cyclus)	0.99
		Energieverbruik hetelucht (kWh/cyclus)	0.52
		Verlichting (W)	65
		Ovenenergie	Elektrisch
		Type product	Elektrische inbouwoven
		Geluidsniveau (dB(A))	53
		Brutogewicht, verpakking inbegrepen (kg)	39.5
		Netto gewicht toestel met accessoires (kg)	38.5
Connectivity	Nee	Toebehoren - Bakplaten	1 bakplaat, 1 braadslede, stoomschalen-set
Aansluitwaarde (W)	3500	Toebehoren - Ovenroosters	1 ovenrooster inox
Afmetingen (HxBxD) in mm	594x595x567	Inschuifrails	Grid Runners Easy Entry; Stainless steel
Netto inhoud oven (L)	70	Lengte aansluitsnoer (m)	1.5
Reiniging	Stoom	Type stekker	Schuko-stekker
Ovenbediening	Touch		
Type timer	EXCite - TFT met tiptoetsbediening		
Stoomfunctie	SteamPro - 100% stoom of combinaties met hetelucht, en sensor		
Max. vermogen grill (W)	2300		

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

