

AEG BSE792280M

Fabrikant: AEG
Model: BSE792280M
Beschikbaarheid: 1-3 werkdagen

€1.224,00
Excl BTW: €1.011,57



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® **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.

Kenmerken van de AEG BSE792280M

- Bak, stoom en bereid sous-vide met de SteamPro-oven met Steamify®.
- U beheert zelf de stoominstellingen van de oven met Steamify®.
- De SousVide geeft de kracht van de 'sous vide'-techniek waarop professionele chefs vertrouwen voor de lekkerste, sappige en perfect bereide gerechten.
- Voedingssensor met kookhulpfunctie
- Pientere oven met kookassistent. Met een gevoelig aanraakscherm.
- Snelle kookresultaten dankzij de korte verwarmingstijd.
- MaxiKlasse™ - Extra grote ovenruimte (70 liter)
- SteamPro, multifunctionele heteluchtoven met geïntegreerde stoomfuncties
- Steamify®-functie: automatische aanpassing van de stoominstellingen
- SoftMotion™ - zacht sluitende deur

Meest energiezuinige AEG ovens

EcoLine ovens zijn de meest energiezuinige modellen van AEG. Al deze modellen hebben een stoomfunctie. Bij het koken

met stoom verbruiken deze ovens tot 20% minder energie. Stoomreiniging verbruikt daarnaast tot 95% minder energie dan reiniging met pyrolyse. En stoomregeneratie helpt voedselverspilling te voorkomen.

Product eigenschappen:

Fysieke kenmerken	
Energie label	A++
EAN	7332543841639
Gewicht	0.00 kg
Afmeting (HxBxD)	59.40cm x 59.50cm x 56.70cm

Specificaties:

Beknopte specificaties	
Nishoogte	60 cm
Type	Combi-stoomoven
Reiniging	Hydrolyse
Maximale temperatuur	230 °C
Pizza functie	Ja
Kenmerken	
WATERAANSLUITING	Nee
Algemeen	
Bediening via app	Nee
Bouwvorm	Inbouw
Type oven	Combi-stoomoven
Eigenschappen	
Netto inhoud totaal	70 liter
Bruto inhoud totaal	70 liter
Waterreservoir	Ja
Inhoud waterreservoir	0.95 liter
Programma's en functies	
Boven-/onderwarmte	Ja
Grill	Ja
Hetelucht	Ja
Aantal programma's	25
Ontdooifunctie	Ja
Magnetron	Nee
Pizza functie	Ja
Warmhoudfunctie	Nee

Programma's en functies	
Extra functies	Gratineren, Onderwarmte, Broodbakfunctie, Conventioneel (boven- & onderwarmte), Ontdooifunctie, Deegrijsfunctie, 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®, Multi hetelucht, Infrathermgrill, Yoghurt functie
Stoomfunctie	Ja
Comfort	
Anti-Fingerprint	Ja
Snel voorverwarmen	Ja
Soft-Close	Ja
Soft-Open	Ja
Binnenverlichting	Ja
Resttijdindicatie	Ja
Bediening	
Smart bediening	Nee
Beschikbare talen in het display	Albanian, Bulgarian, Croatian, Czech, Danish, Dutch, English, Estonian, Finnish, French, German, Greek, Hungarian, Italian, Latvian, Lithuanian, Macedonian, Norwegian, Polish, Portuguese, Romanian, Russian, Serbian, Slovak, Slovenian, Spanish, Swedish, Swiss-German, Turkish, Ukrainian
Soort bedieningselementen	Tiptoetsbediening
Uitvoering display	TFT-display
Aansluiting	
Aansluitspanning	230 V
Aansluitstekker meegeleverd	Ja
Afzekering apparaat	16 A
Frequentie	50 Hz Hz
Aansluitwaarde	3.500 W
Lengte aansluitsnoer	150 cm
Technisch	
Minimale temperatuur	30 °C

Technisch	
Maximale temperatuur	230 °C
Design	
Basiskleur	Roestvrijstaal
Accentkleur	Roestvaststaal (RVS)
Commerciële kleurnaam	Roestvrijstaal
Specificaties	
Aantal inschuifhoogtes	5
Klok	Ja
Maximale grillvermogen	2300 W
Timer	Ja
Type deur	Klepdeur
Uitgestelde start	Nee
Lamptype	Halogeen
Onderhoud en reiniging	
Geïntegreerd reinigingssysteem	Ja
Type reinigingssysteem	Hydrolyse
Prestaties en verbruik	
Energieverbruik (conventionele verwarming)	0.99 kWh
Energieverbruik (circulatielucht/hete lucht)	0.52 kWh
Geluidsniveau	53 dB
Maten en gewicht	
Maximale nisbreedte	560 mm
Maximale nisdiepte	550 mm
Maximale nishoogte	590 mm
Minimale nishoogte	590 mm
Breedte van de 1e ovenruimte	478 mm

Maten en gewicht	
Diepte van de 1e ovenruimte	414 mm
Hoogte van de 1e ovenruimte	356 mm
Breedte inclusief verpakking	635 mm
Commerciële breedte	60 cm
Commerciële hoogte	60 cm
Diepte inclusief verpakking	670 mm
Hoogte inclusief verpakking	670 mm
Zekerheid	
Keurmerken	CE, DEMKO, UL, WABE
Veiligheidssysteem	Ja
Deurvergrendeling	Nee
Kinderbeveiliging	Ja
Toebehoren	
Telescopische geleiderail	Nee
Bakplaten	Ja
Rooster	Ja
Optionele accessoires	TR1LFSTV, TR3LFSTV
Draaispit meegeleverd	Nee
Kerntemperatuurmeter	Ja
Meegeleverde toebehoren	Bakplaat, Rooster, Kerntemperatuurmeter

Garantie:

Garantieperiode: **(fabrieksgarantie)**

Servicecenter:

AEG

