



KSK792280B AEG

Merk: AEG
Model: KSK792280B

€1.648,00



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

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

Professionele resultaten. In je eigen keuken

Creër 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 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.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA 10u tot 18u30
DI 10u tot 18u30
WOE 10u tot 18u30
DO 10u tot 18u30

VRIJ 10u tot 18u30
ZAT 10u tot 18u
ZON GESLOTEN

Perfekte resultaten met de kerntemperatuursensor

Dankzij de kerntemperatuursensor van deze oven kunt u de kerntemperatuur in het midden van uw gerecht meten tijdens het kookproces. Zo krijgt u telkens 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.

Overal gelijkmatig gegaard

Met deze oven betekent energie efficiënt gebruiken ook efficiënt koken. Het beschikt over HotAir, een nieuw convectiesysteem dat ervoor zorgt dat de hete lucht gelijkmatig door de ovenruimte circuleert. Het gevolg is dat de oven sneller opwarmt en dat de bereidingstemperatuur met 20% vermindert, waardoor u tijd en energie bespaart.

SPECIFICATIES


| Algemeen | | Bediening | |
|--|---------------------------------------|--------------------------|---|
| Inhoud ovenruimte | 43 Liter | Automatische programma's | 255 |
| Ovenhoogte | 45 cm | Bediening | Tiptoetsen |
| Verwarmingswijze | Multifunctie Hete lucht, Stoom, Grill | Bediening op afstand |  |
| Energieverbruik | | Fysieke kenmerken | |
| Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel) | 0.89 kWh | Aansluitwaarde | 3000 W |
| Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht) | 0.45 kWh | Breedte | 59.5 cm |
| Energieklasse | A++ | Diepte | 56.7 cm |
| | | Hoogte | 45 cm |
| | | Kleur | Zwart |
| | | Nisbreedte (minimaal) | 56 cm |
| | | Nisdiepte | 55 cm |

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

| | | | |
|------------|---------------|-------------|---------------|
| MA | 10u tot 18u30 | VRIJ | 10u tot 18u30 |
| DI | 10u tot 18u30 | ZAT | 10u tot 18u |
| WOE | 10u tot 18u30 | ZON | GESLOTEN |
| DO | 10u tot 18u30 | | |

(minimaal)
Nishoogte
(minimaal) 45 cm

Gebruiksgemak

Zachte sluiting 

Grillkenmerken

Vermogen grill 1900 W


Onderhoud & Reiniging

Reiniging van de oven Hydrolyse

Ovenkenmerken

Boven- en onderwarmte (conventioneel) 
Brood/Patisserie 
Drogen 
Grill 
Langzaam Garen 
Maximale oventemperatuur 230 °C
Minimale oventemperatuur 30 °C
Onderwarmte 
Ontdooifunctie 
Pizzastand 
Regenereren 
Rijzen van deeg 
Snel voorverwarmen 
Sous-vide 
Warmhouden 

Uitrusting

Kerntemperatuursensor 

Veiligheid

Kinderbeveiliging 

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA 10u tot 18u30
DI 10u tot 18u30
WOE 10u tot 18u30
DO 10u tot 18u30

VRIJ 10u tot 18u30
ZAT 10u tot 18u
ZON GESLOTEN