



BSE798380B AEG

Merk: AEG
Model: BSE798380B

~~€1.698,00~~
€1.498,00



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

PROFESSIONELE RESULTATEN. IN JE KEUKEN

Bereid thuis professionele maaltijden met de SteamPro 9000 oven met Steamify® functie. Met drie bereidingsniveaus kun je opwarmen, koken met stoom en een combinatie van beide. SousVide functie ook beschikbaar. Smakelijke resultaten waar je op kunt vertrouwen, dankzij Steamify®.

DE STEAMIFY® FUNCTIE - HELPT JE TE KOKEN MET STOOM

De Steamify® functie maakt het u gemakkelijk om de instellingen van uw stoomoven te regelen. Het enige wat u hoeft te doen is de temperatuur opgeven waarop u wilt bakken. De oven zal automatisch de optimale hoeveelheid stoom selecteren en de andere bedrijfsparameters aanpassen om het gewenste resultaat te bereiken.

ETEN VAN RESTAURANTKWALITEIT BIJ U THUIS

Met de SousVide oven kunt u thuis een professionele bereidingsmethode gebruiken, zodat u gerechten kunt bereiden die uw verwachtingen zullen overtreffen.

FUNCTIONEEL. GEÏNTEGREERD. GEPERSONALISEERD. SMART KEUKEN

Beheer je oven op afstand, bekijk aanbiedingen van verschillende partners en krijg zelfs kookhulp op maat - allemaal met de My AEG Kitchen app. Het is een handige en eenvoudige manier voor de perfecte slimme

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		

keukenervaring.

ALTIJD DE PERFECTE SMAAK VAN GEBAKKEN VOEDSEL

De Food Sensor-thermometer meet nauwkeurig de temperatuur in het voedsel en geeft aan wanneer de juiste mate van bakken is bereikt. Dit zorgt ervoor dat gebakken vis of groenten altijd precies zijn zoals jij ze het lekkerst vindt.

EXCITE TOUCH DISPLAY - INTUÏTIEF EN FUNCTIONEEL

Het EXCite touch display geeft je toegang tot een aantal functies die het bereiden van maaltijden makkelijker maken. Je kunt eenvoudig de temperatuur en kooktijd aanpassen en belangrijke informatie opvragen om je gerechten nog lekkerder te maken.

SPECIFICATIES

Algemeen		Bediening	
Inhoud ovenruimte	70 Liter	Bediening	TFT-touch display
Verwarmingswijze	Grill		
Energieverbruik		Fysieke kenmerken	
Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0.99 kWh	Aansluitwaarde	3500 W
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0.52 kWh	Breedte	59.5 cm
Energieklasse	A++	Diepte	56.7 cm
		Hoogte	59 cm
		Kleur	Zwart
Grillkenmerken		Ovenkenmerken	
Vermogen grill	2300 W	Aantal verwarmingswijzen	3
		Boven- en onderwarmte (conventioneel)	<input checked="" type="checkbox"/>
		Brood/Patisserie	<input checked="" type="checkbox"/>

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		

Grill	✓
Langzaam Garen	✓
Maximale oventemperatuur	230 °C
Minimale oventemperatuur	30 °C
Onderwarmte	✓
Ontdooifunctie	✓
Pizzastand	✓
Regenereren	✓
Sous-vide	✓
Warmhouden	✓

Veiligheid

Kinderbeveiliging ✓

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		