



DGD 7035 CS Miele

Merk: Miele
Model: 11168480

€4.888,00



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Drukstoomoven met aansluiting voor vers water en waterafvoer de snelste en krachtigste stoomoven ter wereld.

- Snelste opwarmtijden en kortste bereidingstijden - PowerSteam
- Stoomreductie voor einde programma
- Voorbeeldige veiligheid: betrouwbare veiligheidssystemen
- Inbouw zowel voor de 38 cm als ook voor de 45 cm-nis mogelijk
- Perfect gaarresultaat: automatisch naar een lagere temperatuur
- Stomen onder druk Gezond, smakelijk en snel Tijdbesparend en gezond: uw levensmiddelen zijn bij 101 °C tot 120 °C bijzonder snel gaar.

Gezond, smakelijk en snel

Wilt u een gezonde maaltijd bereiden in korte tijd? Met onze hogedrukstoomoven met PowerSteam kunt u zowel vis als ook hittebestendige groente en peulvruchten snel en gezond bereiden. Op temperaturen van 101 °C tot 120 °C worden uw gerechten onder druk tot wel twee keer zo snel bereid in vergelijking tot een stoomoven zonder druk. Zo kunt u ook op drukke dagen gezonde maaltijden op tafel toveren.

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

Diverse hoeveelheden, dezelfde bereidingstijd

Of u nu een enkele portie wilt klaarmaken of eten voor het hele gezin, vers of uit de diepvries: de bereidingstijd blijft in onze stoomoven voor elk gewicht steeds gelijk. Dit maakt het voor u gemakkelijk, want u bent geen tijd meer kwijt aan wegen en berekenen van de verschillende bereidingstijden.

De kortste bereidingstijden

Geniet van de kortste bereidingstijden die stomen mogelijk maakt: door zeer snelle stoomopwekking en minimale voorverwarmingstijden. Dit is mogelijk dankzij de kleine ovenruimte en de stoomopwekker met sterk vermogen, evenals het bereiden onder druk met tot wel 120 °C. Sneller kan het niet!

Voordelig: stoom van buitenaf

Innovatief stoomsysteem: in tegenstelling tot bij andere systemen zit de stoomopwekker bij onze toestellen buiten de ovenruimte. Tijdens de bereiding vult deze zich volledig met stoom en de zuurstof wordt verdrongen. De voordelen: snelle verwarming, optimale temperatuurmeting en het behoud van de natuurlijke kleur van de levensmiddelen. En aangezien in de ovenruimte geen kalkafzettingen ontstaan, is ook de schoonmaak heel eenvoudig.

SPECIFICATIES

Algemeen

Inhoud ovenruimte	19 Liter
Installatie stoomoven	Inbouw


Fysieke kenmerken

Aansluiting op waterleiding	
Breedte	59 cm
Diepte	56,5 cm
Hoogte	38,5 cm
Kleur	Grijs
Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Nisbreedte (minimaal)	56,8 cm
Nisdiepte (minimaal)	55,5 cm
Nishoogte	38 cm



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

(minimaal)
Vaste waterafvoer 

Onderhoud & Reiniging

Automatisch reinigen 
Ontkalkingsprogramma 
Reiniging van de oven Gewone reiniging

Ovenkenmerken

Grill 
Ontdooifunctie 

Stoomkenmerken

Aantal inschuifhoogten 3
Stoomfunctie met druk 

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