



BSE798380T AEG

Merk: AEG
Model: BSE798380T

~~€1.798,00~~
€1.598,00



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

9000 SteamPro / 60 cm / EXCite TFT Touch / Sous-Vide / Steamify®-functie / Regenereren / Assist' programma's / MattBlack

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

FUNCTIONEEL. GEÏNTEGREERD. GEPERSONALISEERD. SMART KITCHEN

Gebruik je oven vanop afstand, ontdek onze verschillende partners en krijg zelfs gepersonaliseerde hulp bij het koken met de My AEG Kitchen App. Het is de handige en eenvoudige manier om je Smart Kitchen-ervaring te verrijken.

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.

SPECIFICATIES

Algemeen		Energieverbruik	
Inhoud ovenruimte	70 Liter	Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0,99 kWh
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht, Stoom	Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,52 kWh
		Energieklasse	A++
Fysieke kenmerken		Grillkenmerken	
Aansluitwaarde	3500 W	Vermogen grill	2300 W
Breedte	59,5 cm		
Diepte	56,7 cm		
Hoogte	59,4 cm		
Ovenkenmerken		Veiligheid	

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		

Boven- en
onderwarmte
(conventioneel) 

Bovenwarmte 


Brood/Patisserie 

Drogen 

Grill 

Maximale
oventemperatuur 230 °C


Minimale
oventemperatuur 30 °C

Onderwarmte 

Ontdooifunctie 

Pizzastand 

Sous-vide 

Warmhouden 

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