



BSE782280M AEG

Merk: AEG
Model: BSE782280M

€2.158,00



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

SteamBoost, multifunctioneel, Steamify®-functie, LCD Touch display, inox

Zet smaak op de hoogste stand

Creëer telkens weer de meest heerlijke smaken met de SteamBoost-oven. Gebruik gewoon de Steamify®-functie zodat de oven het juiste stoomniveau voor je maaltijd kiest. Verbeter moeiteloos je dagelijkse kookkunsten door stoom te gebruiken.

Pas automatisch de stoom aan met Steamify®

Met de Steamify®-functie stel je de gewenste temperatuur in en zal de oven het stoomniveau automatisch aanpassen. Voor gezonder en smakelijker eten. Stomen geeft de rijkste smaken en behoudt de voedingswaarden. En met de Steamify®-functie werkt het heel eenvoudig.

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.

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		

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.

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

Inhoud ovenruimte	70 Liter
Inhoud waterreservoir	0,95 Liter
Ovenhoogte	60 cm
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht, Stoom, Grill

Bediening

Bediening	Tiptoetsen
Bediening op afstand	

Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	1,09 kWh
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,52 kWh
Energieklasse	A++

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	3500 W
Breedte	59,5 cm
Diepte	56,7 cm
Hoogte	59,4 cm
Kleur	Grijs, Zwart
Materiaal	BOROSILICAATGLAS, Roestvrij staal (RVS)

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		

Nisbreedte (minimaal)	56 cm
Nisdiepte (minimaal)	55 cm
Nishoogte (minimaal)	59 cm

Gebruiksgemak

Zachte sluiting	
-----------------	---

Onderhoud & Reiniging

Reiniging van de oven	Hydrolyse
-----------------------	-----------

Grillkenmerken

Vermogen grill	2300 W
----------------	--------

Ovenkenmerken

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

Uitrusting

Kerntemperatuursensor	
-----------------------	---

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		