

**EOA9S31WZ**

7 3 3 2 5 4 3 7 9 8 6 6 7



The Electrolux logo, consisting of a blue square with a white stylized 'E' and the word 'Electrolux' in a blue sans-serif font.

Adviesprijs:
€ 1.999,00



BESCHRIJVING

Stoomoven serie 900 SteamPro - gerechten zoals uit een restaurant

De multifunctionele stoomoven uit de 900-serie met Steamify®-functie zorgt voor perfecte bak-, grill- en kookresultaten. Nu kunt u zelfs maaltijden bereiden volgens de SousVide-methode - net als in een professionele keuken.

Steamify®-functie - hulp bij het stomen

De Steamify®-functie zorgt voor u bij het regelen van de instellingen van uw stoomoven. Het enige dat u hoeft te doen, is de temperatuur opgeven waarop het bakken gepland is. De oven selecteert automatisch de optimale hoeveelheid stoom en past andere bedrijfsparameters aan om het gewenste resultaat te verkrijgen.

Perfectioneer de kunst van het SousVide-koken

Krijg geweldige smaak door thuis te koken volgens de SousVide-methode. Nauwkeurige temperatuurregeling, de sleutel tot deze culinaire techniek, is nu eenvoudig dankzij onze technologie. Koken in een vacuümzak verbetert het aroma en met stoom blijven de smaak en voedingsstoffen behouden.

Bakken gemakkelijk gemaakt door verbinding te maken met de app

Ontdek hoe Connected Cooking het gebruik van uw oven eenvoudiger maakt. Stel en wijzig de baktijd en oventemperatuur op afstand. Geniet van het gemak van controle over het bakproces, zelfs als u niet in de keuken bent.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Thermosonde

Het gebruik ervan vergroot de controle over het bakproces. Het thermokoppel bewaakt de binnentemperatuur van het voedsel, zonder het risico van onder- of overbakken. Wanneer het gerecht klaar is, geeft de thermometer het einde van de bereiding aan en wordt de oven uitgeschakeld.

TFT-touchdisplay met maatassistent

Het kleurendisplay zorgt voor een intuïtieve bediening. Op basis van gebruikerservaring is er gebruik gemaakt van een verkort menu met toegang tot de 3 meest gebruikte functies, de rest kan worden geselecteerd via een vervolgkeuzebalk. Dit is de kortste weg naar heerlijke gerechten.

SPECIFICATIES

Algemeen

Inhoud ovenruimte	70
Verwarmingswijze	Grill, Microgolf, Stoom

Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0,99
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,52
Energieklasse	A++

Fysieke kenmerken

Breedte	59,5
Diepte	56,7
Hoogte	59,4
Kleur	Zwart

Grillkenmerken

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

Ovenkenmerken

Boven- en onderwarmte (conventioneel)	✓
Bovenwarmte	✓
Grill	✓
Maximale	230

Veiligheid

Kinderbeveiliging	✓
-------------------	---

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

oventemperatuur


Minimale 30

oventemperatuur

Onderwarmte 

Ontdooifunctie 

Pizzastand 

Warmhouden 

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig