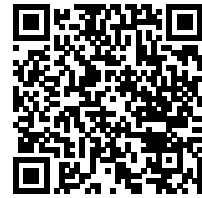




## Vrijstaande combi stoomoven - 30L - 3 kookniveau's - 30 voorgeprogrammeerde recepten - Crème



Adviesprijs:  
€ 899,00



## BESCHRIJVING

### Galileo Multicooking Technology

Onze innovatieve technologie combineert een nieuwe binnenkant met verbeterde luchtstroom, samen met de mogelijkheid om meerdere kooktechnieken te combineren, wat uitzonderlijke resultaten biedt in een compact en veelzijdig ontwerp.

### Traditioneel menu

Bereid thuis eenvoudig gastronomische gerechten. Ideaal voor het bereiden van gebraden vlees, brood, taarten, cakes, koekjes en pizza's.

### Stoom menu

Stomen stelt je in staat om voedingsstoffen te behouden zonder in te leveren op smaak. Ideaal voor pasta, vis, groenten, kip, rijst en desserts.

### Chef menu

Verbeter je kookkunsten met door chef-koks geïnspireerde bereidingen. Ontdek een selectie van 33 gastronomische opties en pas de hoeveelheden van ingrediënten aan. Ons intuïtieve systeem zorgt automatisch voor perfecte kookresultaten.

### 10 in 1

Ontdek een nieuwe en opwindende manier van koken die het beste van traditie en moderne innovatie

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

combineert! Je hebt tien verschillende manieren om heerlijke gerechten te bereiden:

Traditionele ovenfuncties: bakken, convectiekoken, grillen, onderwarmte, airfry, warmhouden en ontdooien

Stoomkookfuncties: pure stoom, combi-convectiestoom, combi-grillstoom.

### 33 voorgeprogrammeerde recepten

Navigeer door het Chef Menu om extra inspiratie en begeleiding te vinden. Door het type en het gewicht van het voedsel te selecteren, zal de oven automatisch de meest geschikte combinatie van functie, tijd en temperatuur instellen.

## SPECIFICATIES

### Algemeen

Inhoud ovenruimte	30
Verwarmingswijze	Grill, HotAir Steam

### Bediening

Bediening	Control knobs, druktoetsen
Regelbare temperatuur	✓

### Fysieke kenmerken

Breedte	50
Diepte	51
Gewicht	19000
Hoogte	40
Kleur	Wit
Kleur/Stijl	Creme
Materiaal	ALUMINIUM, Kunstof

### Ovenkenmerken

Maximale oventemperatuur	230
Minimale oventemperatuur	40
Vermogen oven	900

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig