

HSG636ES1

4242002789118

~~€ 2.109,99~~

€ 2.109,99

BESCHRIJVING

De stoomoven met PerfectBake en PerfectRoast: zo krijg je automatisch en zachtjes perfecte resultaten.

Stoomt zo zacht dat zelfs de vitamines blijven voor de maaltijd

Wanneer voorzichtig in stoom gekookt, blijven groenten knapperig, terwijl gevogelte en vis sappig en mals blijven. Gerechten die worden gekookt in stoom behouden niet alleen hun vitaminen en mineralen, maar ook hun volle, natuurlijke smaak. Dus kunt u rustig aan doen met het extra op smaak brengen en veel minder zout gebruiken bij het koken. Met stoom kunt u zelfs koken zonder olie of vet toe te voegen.

Liefde met de eerste hap

Of het nu kalkoen is, een lamsbout of een sappige karper – de PerfectRoast vleessensor wordt geleverd met de knowhow van een professionele chefkok, maar dan veel voordeliger. Drie zeer gevoelige meetpunten helpen de sensor de kerntemperatuur van uw product tot exact op de graad en seconde te bepalen. De maximale meetnauwkeurigheid wordt gerealiseerd door het insteken van alle drie de meetpunten zoals vereist, zodat de perfecte braadresultaten worden behaald. Een ander voordeel is dat de PerfectRoast kan worden gebruikt in combinatie met magnetrons en extra stoom.

Wordt een masterchef

Bakken is nog nooit zo eenvoudig geweest: De revolutionaire nauwkeurige PerfectBake sensor meet het vochtgehalte van uw producten permanent en regelt het bakproces automatisch. U hoeft nooit de verwarmingsmodus, baktijd of temperatuur opnieuw in te stellen wanneer u dat niet wilt. PerfectBake doet het allemaal. Het enige wat u moet doe is het kiezen van een geschikte gerechtcategorie, zoals “Strudel”, en op

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

“Start” drukken. Vanaf dat moment neemt u oven het over. Resultaat? Brood, taarten en quiches allemaal perfect gebakken.

SPECIFICATIES

Algemeen

Inhoud ovenruimte	71
Inhoud waterreservoir	1
Ovenhoogte	60
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht, Stoom

Bediening

Automatische programma's	12
Bediening op afstand	✖

Energieverbruik

Energieklasse	A+

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	3600
Breedte	59.4
Diepte	54,8
Hoogte	59.5
Nisbreedte (minimaal)	56
Nisdiepte (minimaal)	55
Nishoogte (minimaal)	58,5

Onderhoud & Reiniging

Ontkalkingsprogramma	✔
Reiniging van de oven	Katalyse

Ovenkenmerken

Aantal verwarmingswijzen	12
Boven- en onderwarmte (conventioneel)	✔
Bovenwarmte	✖
Drogen	✖
Grill	✔
Langzaam Garen	✔
Onderwarmte	✔
Ontdooifunctie	✔
Pizzastand	✔
Regenereren	✔
Rijzen van deeg	✔
Snel voorverwarmen	✔

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Warmhouden	✔

Veiligheid	
Kinderbeveiliging	✔

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig