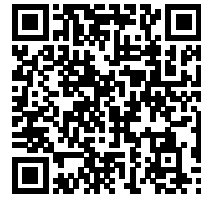


**BSE798380T**

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

**AEG**~~€ 2.399,99~~**€ 2.399,99**

BESCHRIJVING

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

Creëer 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.

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.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

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	Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0,99
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht, Stoom	Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,52
		Energieklasse	A++
Fysieke kenmerken		Grillkenmerken	
Aansluitwaarde	3500	Vermogen grill	2300
Breedte	59,5		
Diepte	56,7		
Hoogte	59,4		
Ovenkenmerken		Veiligheid	
Boven- en onderwarmte (conventioneel)	✓	Kinderbeveiliging	✓
Bovenwarmte	✓		
Brood/Patisserie	✓		
Drogen	✓		
Grill	✓		
Maximale oventemperatuur	230		

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Minimale oventemperatuur	30
Onderwarmte	✓
Ontdooifunctie	✓
Pizzastand	✓
Sous-vide	✓
Warmhouden	✓