



TILSETT DAMP FOR SPRØERE STEKING

I tillegg til alle vanlige ovnsfunksjoner, tilsetter PlusSteam-knappen på denne SteamBake-ovnen damp ved begynnelsen av bakeprosessen. Dampkoking holder deigen fuktig på overflaten for å skape en gyllen farge og velsmakende skorpe, mens innsiden holder seg myk og mør. I tillegg til å steke sprø og smakfulle brød, muffinser og

I tillegg til alle vanlige ovnsfunksjoner, tilsetter PlusSteam-knappen på denne SteamBake-ovnen damp ved begynnelsen av bakeprosessen. Dampkoking holder deigen fuktig på overflaten for å skape en gyllen farge og velsmakende skorpe, mens innsiden holder seg myk og mør. I tillegg til å steke sprø og smakfulle brød, muffinser og paier, vil stekt kylling, grillede spare ribs og lasagne oppnå tilsvarende velsmakende og jevne tilberedningsresultater.

Fordeler og Egenskaper

TILSETT FUKTIGHET FOR SPRØERE BAKING

I tillegg til alle vanlige ovnsfunksjoner, tilsetter SteamBake fuktighet ved begynnelsen av bakeprosessen. Funksjonen holder deigen fuktig på overflaten for å skape en gyllen farge og velsmakende skorpe, mens innsiden holder seg myk og saftig.



- Multifunksjonsovn med ekte varmluft
- Utrekkelige brytere
- 2 pyrolyseprogrammer
- SoftMotion™: dempet dørlukking
- Viften stopper når døren åpnes
- Ovnslys som automatisk slås på når man åpner døren
- Rask oppvarmingsfunksjon
- Elektronisk temperaturregulering
- Tilberedningshjelp og oppskrifter
- Automatisk temperaturforslag
- Automatisk sikkerhetsfunksjon slår ovnen av
- Catalytic converter
- Restvarmeindikator
- Steketermometer med Auto Av-funksjon
- FloodLight™ ovnsbelysning
- Perfect Entry ovnsstiger
- Kjølevifte
- Funksjonssperre
- Dørlås
- IsoFront Top sikkerhetsdør
- Medfølgende tilbehør: 1 grå langpanne, 2 stekebrett i grå emalje, 1 forkrommet rist

Praktisk. Integrert. Personlig. Smart kjøkken

Fjernstyr ovnen din, se nærmere på partnerne våre, og motta til og med personlig hjelp med tilberedningen, alt via appen My AEG Kitchen. Det er den praktiske og enkle måten å forsterke Smart Kitchen-opplevelsen på.

Perfekte resultater med steketermometer

Takket være steketermometeret kan du måle nøyaktig kjernetemperatur på maten i løpet av tilberedningen, slik at du får det perfekte resultatet hver gang.



En selvrensende ovn

Med et trykk på Pyrolyse-funksjonen, vil smuss, fett og matrester i ovnen gjøres om til aske som du lett kan tørke av med en fuktig klut når programmet er ferdig.

Uanstrengt kontroll. EXPLORE LED-display med touch

Utforsk en ny måte å oppleve ovnen din på med responsive touchknapper på EXPLORE LED-displayet. Det fargerike displayet gir deg rask tilgang og kontroll over matlagingstid, temperatur og andre funksjoner.

Produktspesifikasjon

Type rengjøring	Pyrolyse
Innvendig materiale	Grå emalje
Farge	Sort
Energiklasse	A+
Utvendige mål HxBxD (mm)	594x595x567
Innbyggingsmål HxBxD (mm)	590x560x550
Nettovolum, liter	71
Størst overflate	1424
Temperaturområde	30°C - 300°C
Effekt grillelement, W	2300
Mikrobølgeeffekt i w	0
Energiforbruk med over/undervarme kWh	1.09
Energiforbruk med varmluft	0.69
Lydnivå dB	48
Lengde på kabel (m)	1.5
Total tilkoblingseffekt	3500
Volt	230
Sikring (A)	16
Plugg	Europlugg, jordet
Vekt i kg, brutto/netto	36.5/35.5
Intrastat-kode	85166080
Produktnummer (PNC)	944 188 796
EAN-kode	7332543992898

