



HSG636ES1 Bosch

Merk: Bosch
Model: HSG636ES1



€2.109,99

€2.109,99



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

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 vitamines 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 karpers - 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.





Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	9u tot 18u	VRIJ	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	ZAT	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	ZON	Gesloten
DO	9u tot 18u		

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 doen is het kiezen van een geschikte gerechtscategorie, zoals "Strudel", en op "Start" drukken. Vanaf dat moment neemt u oven het over. Resultaat? Brood, taarten en quiches allemaal perfect gebakken.

SPECIFICATIE

Algemeen		Bediening	
Inhoud ovenruimte	71 Liter	Automatische programma's	12
Inhoud waterreservoir	1 Liter	Bediening op afstand	
Ovenhoogte	60 cm		
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht, Stoom		
Energieverbruik		Fysieke kenmerken	
Energieklasse	A+	Aansluitwaarde	3600 W
		Breedte	59.4 cm
		Diepte	54,8 cm
		Hoogte	59.5 cm
		Nisbreedte (minimaal)	56 cm
		Nisdiepte (minimaal)	55 cm
		Nishoogte (minimaal)	58,5 cm
Onderhoud & Reiniging		Ovenkenmerken	
Ontkalkingsprogramma		Aantal verwarmingswijzen	12
Reiniging van de oven	Katalyse	Boven- en onderwarmte (conventioneel)	
		Bovenwarmte	

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	9u tot 18u	VRIJ	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	ZAT	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	ZON	Gesloten
DO	9u tot 18u		

Drogen	
Grill	
Langzaam Garen	
Onderwarmte	
Ontdooifunctie	
Pizzastand	
Regenereren	
Rijzen van deeg	
Snel voorverwarmen	
Warmhouden	

Veiligheid

Kinderbeveiliging 

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	9u tot 18u	VRIJ	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	ZAT	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	ZON	Gesloten
DO	9u tot 18u		