



BSE998330M AEG

Merk: AEG
Model: BSE998330M



€2.599,99



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

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®.

PAS AUTOMATISCH DE STOOM AAN MET STEAMIFY®

Met de Steamify®-functie stelt u de gewenste temperatuur in en zal de oven het stoomniveau automatisch aanpassen. Voor gezonder en smakelijker eten. Stomen geeft de rijkste smaken en behoudt de voedingswaarden. En met de Steamify®-functie werkt het heel eenvoudig.

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

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		





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.

KOOK SLIMMER MET BEHULP VAN HET KLEURENDISPLAY MET COMMAND WHEEL

Profiteer van volledige en intuïtieve controle over ovengerechten via het kleurendisplay met Command Wheel. Blader door programma's, stel timers in en kies speciale functies met één draaibeweging - alles zichtbaar op het digitale scherm. En ontvang draadloze software-updates met Wi-Fi-connectiviteit.

SPECIFICATIE

Algemeen		Bediening	
Inhoud ovenruimte	70 Liter	Bediening op afstand	
Ovenhoogte	60 cm		
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht, Stoom		
Energieverbruik		Fysieke kenmerken	
Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0,99 kWh	Aansluitwaarde	3500 W
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,52 kWh	Breedte	59 cm
Energieklasse	A++	Diepte	56,7 cm
		Hoogte	59,4 cm
		Kleur	Grijs, Zwart
		Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
		Nisbreedte (minimaal)	56 cm
		Nisdiepte (minimaal)	55 cm
		Nishoogte (minimaal)	59 cm
Gebruiksgemak		Onderhoud & Reiniging	
Zachte sluiting		Reiniging van de oven	Hydrolyse
Ovenkenmerken		Uitrusting	
Boven- en onderwarmte		Kerntemperatuursens or	

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		

(conventioneel)	
Brood/Patisserie	✓
Drogen	✓
Grill	✓
Langzaam Garen	✓
Maximale oventemperatuur	230 °C
Minimale oventemperatuur	30 °C
Ontdooifunctie	✓
Regenereren	✓
Rijzen van deeg	✓
Snel voorverwarmen	✓
Sous-vide	✓
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		