



KSK792280B AEG

Merk: AEG
Model: KSK792280B

7 3 3 2 5 4 3 8 4 0 0 7



7 332543 840007 >

€2.149,99



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

SteamPro, 45 cm, multifunctioneel, Steamify®-functie, Sous-Vide, LCD Touch display, ProBlack

Professionele resultaten. In je eigen keuken

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.

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		

Perfekte resultaten met de kerntempatuursensor

Dankzij de kerntempatuursensor van deze oven kunt u de kerntemperatuur in het midden van uw gerecht meten tijdens het kookproces. Zo krijgt u telkens weer perfecte resultaten.

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.

Overal gelijkmatig gegaard

Met deze oven betekent energie efficiënt gebruiken ook efficiënt koken. Het beschikt over HotAir, een nieuw convectiesysteem dat ervoor zorgt dat de hete lucht gelijkmatig door de ovenruimte circuleert. Het gevolg is dat de oven sneller opwarmt en dat de bereidingstemperatuur met 20% vermindert, waardoor u tijd en energie bespaart.


SPECIFICATIE

Algemeen		Bediening	
Inhoud ovenruimte	43 Liter	Automatische programma's	255
Ovenhoogte	45 cm	Bediening	Tiptoetsen
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht, Stoom, Grill	Bediening op afstand	
Energieverbruik		Fysieke kenmerken	
Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0,89 kWh	Aansluitwaarde	3000 W
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,45 kWh	Breedte	59,5 cm
Energieklasse	A++	Diepte	56,7 cm
		Hoogte	45,5 cm
		Kleur	Zwart
		Nisbreedte (minimaal)	56 cm
		Nisdiepte (minimaal)	55 cm
		Nishoogte (minimaal)	45 cm

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		


Gebruiksgemak

Zachte sluiting 

Onderhoud & Reiniging

Reiniging van de oven Hydrolyse














Uitrusting

Kerntemperatuursens 
or

Grillkenmerken

Vermogen grill 1900 W

Ovenkenmerken

Boven- en onderwarmte (conventioneel) 
Brood/Patisserie 
Drogen 
Grill 
Langzaam Garen 
Maximale oventemperatuur 230 °C
Minimale oventemperatuur 30 °C
Onderwarmte 
Ontdooifunctie 
Pizzastand 
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

DI 9u tot 18u

WOE 9u tot 18u

DO 9u tot 18u

VRIJ 9u tot 18u

ZAT 10u tot 18u

ZON Gesloten