



BSE798380T AEG

Merk: AEG
Model: BSE798380T



€2.399,99

€1.599,00



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

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.

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		

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.

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.

SPECIFICATIE

Algemeen		Energieverbruik	
Inhoud ovenruimte	70 Liter	Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0,99 kWh
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht, Stoom	Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,52 kWh
		Energieklasse	A++
Fysieke kenmerken		Grillkenmerken	
Aansluitwaarde	3500 W	Vermogen grill	2300 W
Breedte	59,5 cm		
Diepte	56,7 cm		
Hoogte	59,4 cm		
Ovenkenmerken		Veiligheid	
Boven- en	<input checked="" type="checkbox"/>	Kinderbeveiliging	<input checked="" type="checkbox"/>

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		

onderwarmte (conventioneel)	
Bovenwarmte	✓
Brood/Patisserie	✓
Drogen	✓
Grill	✓
Maximale oventemperatuur	230 °C
Minimale oventemperatuur	30 °C
Onderwarmte	✓
Ontdooifunctie	✓
Pizzastand	✓
Sous-vide	✓
Warmhouden	✓

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		