Winkel
Fort Lapin 37
8300 Brugge

Tel: 050 67 32 73
Fax: 050 33 47 53

ONLINE
www.lowyck.be
info@lowyck.be



BSK792280B AEG

7 332543 839582

Merk: AEG
Model: BSK792280B

~~€2.249,99~~

€2.249,99

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

SteamPro, 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®

Pas automatisch de stoom aan met Steamify®

Met de Steamify®-functie stel je 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.

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.

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.

Snelle opwarmtijd, zodat je snel kunt gaan koken

Superieure en snelle kookresultaten - deze oven warmt snel op, zodat je meer tijd hebt om samen met je familie en vrienden van de maaltijd te genieten.

SPECIFICATIE

Algemeen

Inhoud ovenruimte	70 Liter
Inhoud waterreservoir	0,95 Liter
Ovenhoogte	60 cm
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht, Stoom, Grill

Bediening

Bediening	Tiptoetsen
Bediening op afstand	✗

Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0,99 kWh
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,52 kWh
Energieklasse	A++

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	3500 W
Breedte	59,5 cm
Diepte	56,7 cm
Hoogte	59,4 cm
Kleur	Zwart
Nisbreedte (minimaal)	56 cm
Nisdiepte (minimaal)	55 cm
Nishoogte (minimaal)	59 cm

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Gebruiksgemak

Zachte sluiting	✅

Onderhoud & Reiniging

Reiniging van de oven	Hydrolyse

Uitrusting

Kerntemperatuursensor	✅

Grillkenmerken

Vermogen grill	2300 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	**VRIJ**	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	**ZAT**	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	**ZON**	Gesloten
DO	9u tot 18u		