



Oplev fantastisk mørhed med SteamCrisp® ovnen – nyd saftigt kød og tag dine fiskeretter

6000 SenseCook® ovnen med SteamCrisp® giver præcis tilberedning for perfekte resultater. Ved at kombinere damp og almindelig opvarmning bliver kødet mere saftigt og fisk op til 20% mere mørt end i en ovn uden damp.

Baseret på ekstern test, der sammenligner mørhed af kylling (op til 4% mere mørt) og laks (op til 20% mere mørt) tilberedt med og uden en kombination af damp og varmluft.

Damp for møre og sprøde resultater. 6000 SenseCook® ovnen med SteamCrisp® tilbereder præcist for perfekte resultater. Ved at kombinere damp og traditionel varme bliver kødet mere saftigt, og fisk op til 20% mere mørt sammenlignet med en ovn uden damp.

Fordele og funktioner



SteamCrisp® – gør maden sprød udenpå og saftig indeni

SteamCrisp® multifunktionsovnen kombinerer varme og damp til at bage, stege og genopvarme. Denne kombination gør retterne sprøde udenpå og saftige indeni – kød er saftigere, og fisk er op til 20% mere mørt sammenlignet med en ikke-dampovn.

Baseret på ekstern test, der sammenligner mørhed af kylling (op til 4% mere mørt) og laks (op til 20% mere mørt) tilberedt med og uden en kombination af damp og varmluft.



Madlavningstermometer – for præcis temperaturstyring

Madlavningstermometeret giver dig præcis overvågning under din tilberedning for at sikre perfekte resultater, uanset retten. Ovnen fortæller dig, når din mad har nået den korrekte temperatur.



EXplore. Nem adgang til din ovns funktioner

EXplore displayet giver dig mulighed for nemt at kontrollere ovnindstillingerne og have overblik over din tilberedning. Med LED display og WiFi-forbindelse kan du nemt se både tid, temperatur og status på din ret.



Pyrolyserengøring. Den selvrensende funktion

Pyrolyserengøringen bruger høje temperaturer til at forvandle fedt og madrester til aske, som du let kan fjerne med en fugtig klud.



Tilberedning på flere niveauer: Jævn varme overalt i ovnen

Tilberedning på flere niveauer bruger et ekstra varmeelement og giver dig jævn, ensartet opvarmning af op til tre fyldte bageplader.

- Ovn med WiFi tilslutning
- Pop-ud knapper
- 3 pyrolyseprogrammer
- Soft Closing
- Blæserautomatik
- Lysautomatik
- Hurtig opvarmningsfunktion
- Elektronisk temperaturstyring
- Automatisk temperaturforslag
- Automatisk sikkerhedssluk af ovn
- Katalysator ved pyrolyse
- Restvarmeindikator
- Madlavningstermometer med autosluk
- Aktiv kølesystem
- Børnesikring af betjeningspanel
- Børnesikring af ovnlågen
- Teleskopudtræk, 1 niveau
- Medfølgende tilbehør: 1 bradepande, 2 bageplader, 1 rist

Tekniske data

Farve	Sort	Belysning, W.	40
Energieffektivitetsklasse	A++	Ovn	Elektrisk
Indbygningsmål, HxBxD, mm	590x560x550	Produkttype	Indbygningsovn
Ovnprogrammer	Undervarme, Over-/undervarme, Frosne madvarer, Grill, Lav fugtighed, Fugtig varmluft, Pizza, Varmluft (med ringvarmelegeme), Turbo grill	Lydniveau max., dB(A)	45
Connectivity	WiFi	Bruttovægt, kg	34,9
Tilslutningseffekt, W	3390	Nettovægt, kg	33,9
Dampkategori	Damp (25%)	Medfølgende bradepande og bageplader	1 bradepande, 2 bageplader
Timertype	EXPlore	Medfølgende rist(e)	1 rist
Ovnrum netto, ltr.	72	Ovnribber/teleskopudtræk	Side grids Easy entry
Rengøring	Pyrolytisk selvrens	Ledningslængde, m	1,5
Udvendige mål, HxBxD, mm	589x596x569		
Ovnbetjening, type	Pop-ud knapper		
Max effekt grill, øverste ovn	2300		
Max power/W ovn, øverste	3390		
Temperaturinterval	30°C-300°C		
Bagepladeareal, cm²	1424		
Ovnbelysning	Ovnlys, bagerst		
Eff.index	61.2		
Energiforbrug traditionel ovn, kWh/cyklus	0.93		
Energiforbrug varmluftsovn, kWh/cyklus	0.52		

