



TILFØJ DAMP FOR SPRØDT BAGVÆRK

PlusSteam-funktionen i SteamBake komfuret tilføjer damp ved bagningens start. Damp sikrer brødet en sprød skorpe og en blød kerne, og bager desuden lækre muffins og tærter.

SteamBake pyrolysekomfur i hvid med glaskeramik, der betjenes med rengøringsvenlige pop-ud knapper. Ovnens PlusSteam-funktion giver fantastiske bageresultater ved at tilføre damp til din bagning. Ovnens PlusSteam-funktion giver fantastiske bageresultater ved at tilføre damp til din bagning. Ovnens PlusSteam-funktion giver fantastiske bageresultater ved at tilføre damp til din bagning. Ovnens PlusSteam-funktion giver fantastiske bageresultater ved at tilføre damp til din bagning. Ovnens PlusSteam-funktion giver fantastiske bageresultater ved at tilføre damp til din bagning. Ovnens PlusSteam-funktion giver fantastiske bageresultater ved at tilføre damp til din bagning.

Fordele og funktioner

Hurtig opvarmning, nem rengøring

Den keramiske overflade opvarmes ekstra hurtigt og når effektivt fuld varme - præcis når det kræves. Kogesektionens keramiske glasoverflade er samtidig rengøringsvenlig og nem at holde.



De højeste standarder inden for renhed i køkkenet

Selvrensende ovnrum med Pyroluxe® PLUS. Systemet forvandler alle madrester til aske, som kan tørres af på én gang. Nærmere kan det ikke blive at gøre ovnrummet rent.

Optimal temperatur til exceptionel smag

Kernetemperaturen for hver ret overvåges præcist med termometeret. Når termometeret registrerer, at den ønskede temperatur er nået, slukker det automatisk ovnen. Det sikrer, at maden tilberedes perfekt.



Forbedret adgang til hver eneste rist i ovnen.

Teleskopskinner på ovnristerne giver bedre adgang til alt i ovnen. Du kan ændre indstillingen på skinnerne, så ovnens indretning brugertilpasses.

Absolut præcision. Hver gang

Det avancerede timerdisplay sikrer mere styr på madlavningen. Indtast ønsket start- og stop tidspunkt og tilberedningsfunktion. Ovnens foreslår den ideelle temperatur og følger tiderne nøjagtig som anvist. Det sikrer nøjagtige resultater for hver ret.

- SteamBake komfur med PlusSteam
- Fritstående komfur med glaskeramik
- Pop-ud knapper
- Energiregulering af kogezone
- Madlavningstermometer med autosluk og resttid
- Display med ur/minutur og start-stop automatik
- Børnesikret, kølig ovnlåge med 4 lag glas
- Rengøringsvenlig ovnlåge - kan skilles ad uden brug af værktøj
- Aktivt kølesystem
- Medfølgende tilbehør: 1 bradepande, 2 bageplader, 1 rist,
- Venstre frontzone: 1000/2200W/140/210mm
- Venstre bagzone: 1200W/145mm
- Højre frontzone: 700/1700W/120/180mm
- Højre bagzone: 1800W/180mm
- Ovnprogrammer: Over- undervarme, Optøning, Hurtig opvarmning, Grill, Fugtig varmluft, Pizza, Ægte varmluft, Turbo grill, Undervarme

Tekniske data

Serie/Tema	600
Farve	Hvid
Rengøring	Pyrolytisk selvrens
Ovnrum netto, ltr.	73
Energieffektivitetsklasse	A+
Udvendige mål, HxBxD, mm	850-936x596x600
Bagepladeareal, cm ²	1424
Ovnbelysning	Dobbelt ovnlys, bagerst på sidevæg
Temperaturinterval	50°C - 275°C
Energiforbrug traditionel ovn, kWh/cyklus	0.98
Energiforbrug varmluftsovn, kWh/cyklus	0.7
Elementspænding, V	230
Tilslutningseffekt, W	10400
El-tilslutning, amp.	3x16
EAN	7332543768950

PSGBCO180DE00001

