



Tilsæt damp. Og lav sprød og fugtig magi

Ud over dine standard komfurfunktioner tilføjer SteamBake damp under bagningen. Tilberedning med damp holder dejen fugtig på overfladen for at forbedre hævnngen samt sikre en gylden farve og lækker skorpe.

Tilsæt damp. Og lav sprød og fugtig magi. Ud over dine standard komfurfunktioner tilføjer SteamBake damp under bagningen. Tilberedning med damp holder dejen fugtig på overfladen for at forbedre hævnngen samt sikre en gylden farve og lækker skorpe.

Fordele og funktioner

SteamBake. Hemmeligheden bag bedre bagning

SteamBake giver dig mulighed for at bage lækkert bagværk, som fra et bageri, hjemme hos dig selv. Fugtighed gør, at dejen hæves korrekt og skaber blødt brød med lækker, sprød skorpe. Prøv det også til fantastisk stegt kylling eller fisk.



Tilberedning på flere niveauer. Tilbered mere på samme tid.

Med tilberedning på flere niveauer sikrer det ekstra varmeelement, at dine retter bliver perfekt tilberedte, selv når du tilbereder på 2 bageplader samtidigt.



Pyrolyserengøring. En ren ovn. Så nemt!

Pyrolyserengørfunktionen, et selvrensende system, hæver ovntemperaturen for at omdanne fedt og rester til aske. Det er nok med en fugtig klud til at rengøre indersiden af din ovn.



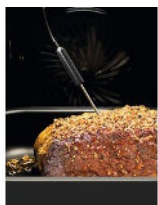
Få hjælp til madlavningen. Med LED touch display

Tilbered mad med større præcision. Det intuitive LED touch display gør det nemt at indstille tid, temperatur og andre funktioner. Det tofarvede display sikrer, at du altid opnår succes med din madlavning.



Stop gættet. Brug madlavningstermometeret!

Madlavningstermometeret måler kernetemperaturen i midten af din ret under tilberedningen. Så behøver du ikke at gætte, og du får et perfekt resultat hver gang.



- SteamBake komfur med PlusSteam
- Madlavningstermometer med autosluk
- Display med ur/minutur
- Børnesikret, kølig ovnlåge med 4 lag glas
- Ovnbelysning: 2, Bagvæg & Side
- Medfølgende tilbehør: 1 bradepande, 2 bageplader, 1 rist
- Ovnprogrammer: Frosne madvarer, Grill, Turbo grill, SteamBake, Varmluft (med ringvarmelegeme), Fugtig varmluft, Pizza, Undervarme, Over-/undervarme

Tekniske data

Farve	Hvid
Rengøring	Pyrolyse
Ovnrum netto, ltr.	73
Energiklasse	A+
Udvendige mål, HxBxD, mm	850-936x596x600
Bagepladeareal, cm ²	1424
Ovnbelysning	2, Bagvæg & Side
Temperaturinterval	30°C-300°C
Energiforbrug traditionel ovn, kWh/cyklus	0.98
Energiforbrug varmluftsovn, kWh/cyklus	0.7
Medfølgende tilbehør	Tippesikringsbeslag, gulv, Tippesikringsbeslag, væg, Teleskopudtræk, 1 niveau
Elementspænding, V	230
Tilslutningseffekt, W	10500
El-tilslutning, amp.	3 x 16A
EAN	7333394071107

