



BSE792280M AEG

Merk: AEG

Model: AEGBSE792280M

2.249,99€



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

SteamPro, multifunctioneel, Steamify®-functie, Sous-vide, LCD Touch display, inox

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®

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

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN

	Stereorama
MA	GESLOTEN
DI	10u tot 18u
WOE	10u tot 18u
DO	10u tot 18u
VRIJ	10u tot 18u
ZAT	10u tot 17u30
ZON	GESLOTEN

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.

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		Bediening	
Inhoud ovenruimte	70 Liter	Bediening	Tiptoetsen
Inhoud waterreservoir	0.95 Liter	Bediening op afstand	
Ovenhoogte	60 cm		
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht, Stoom, Grill		
Energieverbruik		Fysieke kenmerken	
Elektrisch verbruik per cyclus	0.99 kWh	Aansluitwaarde	3500 W
		Breedte	59.5 cm

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Elektro Smets		Stereorama	
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u	MA	GESLOTEN
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u	DI	10u tot 18u
WOE	GESLOTEN	WOE	10u tot 18u
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u	DO	10u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u	VRIJ	10u tot 18u
ZAT	9u tot 17u	ZAT	10u tot 17u30
ZON	GESLOTEN	ZON	GESLOTEN

(conventioneel)
Elektrisch verbruik
per cyclus (hetelucht)
Energieklasse

0.52 kWh
A++

Diepte 56.7 cm
Hoogte 59 cm
Kleur Grijs, Zwart
Materiaal GEHARD GLAS,
Roestvrij staal (RVS)
Nisbreedte (minimaal) 56 cm
Nisdiepte (minimaal) 55 cm
Nishoogte (minimaal) 59 cm

Gebruiksgemak

Zachte sluiting



Grillkenmerken

Vermogen grill

2300 W

Onderhoud & Reiniging

Reiniging van de oven

Hydrolyse

Ovenkenmerken

Boven- en



onderwarmte
(conventioneel)

Brood/Patisserie



Drogen



Grill



Langzaam Garen



Maximale

230 °C

oventemperatuur

Minimale

30 °C

oventemperatuur

Onderwarmte



Pizzastand



Regenereren



Rijzen van deeg



Snel voorverwarmen



Sous-vide



Warmhouden



Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Elektro Smets

MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN

Stereorama

MA	GESLOTEN
DI	10u tot 18u
WOE	10u tot 18u
DO	10u tot 18u
VRIJ	10u tot 18u
ZAT	10u tot 17u30
ZON	GESLOTEN

**Elektro Smets**

Statiestraat 16-16-18
2560 Nijlen

+32 3 481 84 90
info@elektrosmets.be

Stereorama

Antwerpsesteenweg 336
2500 Lier

03/480.37.97
info@stereorama.be

Uitrusting

Kerntemperatuursens
or

**Veiligheid**

Kinderbeveiliging



Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Elektro Smets		Stereorama	
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u	MA	GESLOTEN
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u	DI	10u tot 18u
WOE	GESLOTEN	WOE	10u tot 18u
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u	DO	10u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u	VRIJ	10u tot 18u
ZAT	9u tot 17u	ZAT	10u tot 17u30
ZON	GESLOTEN	ZON	GESLOTEN