



BPS355061M AEG

Merk: AEG
Model: AEGBPS355061M

899,99€



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

SteamBake multifunctionele heteluchtoven, pyrolyse, indrukbare bedieningsknoppen/touch, inox

Naast alle standaard ovenfuncties voegt de PlusSteam-knop van deze SteamBake oven stoom toe aan het begin van het bakproces. De stoom houdt het deeg aan de oppervlakte vochtig. Dit zorgt voor een goudbruine kleur en heerlijke korst en een zachte en smeuïge binnenkant. Naast knapperige en heerlijke broodjes, muffins en taarten, komen ook je gebraden kip, gegrilde spareribs en lasagne even perfect bereid uit de oven.

VOEG STOOM TOE VOOR KNAPPERIGE RESULTATEN

Naast alle standaard ovenfuncties voegt de PlusSteam-knop in deze SteamBake oven stoom toe bij het begin van het bakproces. De stoom houdt het deeg vochtig aan het oppervlak om uw gebak te voorzien van een gouden kleur en heerlijke korst, terwijl het binnenin zacht en smeuïg blijft. Behalve uw knapperige en smakelijke broodjes, muffins en taarten, zullen ook uw gebraden kip, gegrilde spareribs en lasagne even lekker en perfect bereid zijn.

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

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

EEN ZELFREINIGENDE OVEN

Dankzij de Pyrolytische reinigingsfunctie worden vuil, vet en voedselresten in de oven omgetoverd tot asen die u makkelijk met een vochtig doek kunt wegvegen.

OVERAL GELIJKMATIG GEGAARD

Met deze oven betekent energie efficiënt gebruiken ook efficiënt koken. Het beschikt over HotAir, een nieuw convectiesysteem dat ervoor zorgt dat de hete lucht gelijkmatig door de ovenruimte circuleert. Het gevolg is dat de oven sneller opwarmt en dat de bereidingstemperatuur met 20% vermindert, waardoor u tijd en energie bespaart.

BEREID VERSCHILLENDE GERECHTEN TEGELIJKERTIJD EN KRIJG TOCH EEN PERFECT RESULTAAT

De ringweerstand in deze oven zorgt ervoor dat uw gerechten gelijkmatig gegaard zijn, zelfs als er tot drie bakplaten in de oven staan. Zo wordt elke portie even perfect als de vorige.

SPECIFICATIE

Algemeen		Energieverbruik	
Inhoud ovenruimte	72 Liter	Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0.93 kWh
		Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0.69 kWh
		Energieklasse	A+
Fysieke kenmerken		Grillkenmerken	
Aansluitwaarde	3490 W	Vermogen grill	2300 W
Breedte	59.4 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

Diepte 56.8 cm
Hoogte 59 cm

Onderhoud & Reiniging

Reiniging van de oven Pyrolyse

Ovenkenmerken

Boven- en onderwarmte (conventioneel) 

Bovenwarmte 

Brood/Patisserie 

Grill 

Maximale oventemperatuur 300 °C

Minimale oventemperatuur 30 °C

Onderwarmte 

Pizzastand 

Warmhouden 

Veiligheid

Kinderbeveiliging 

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