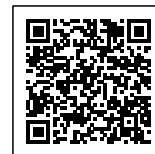




## BO421102 Gaggenau

Merk: Gaggenau  
Model: GAGBO421102

4.109,00€



SCAN OM TE  
BESTELLEN

### OMSCHRIJVING

#### Greeploos / automatische deuropening

Het karakteristieke uiterlijk van Gaggenau wordt gekenmerkt door de volledig glazen deur die iets uitsteekt. Druk op het TFT-Touchdisplay om de greeploze deur de complete 180 °C te openen.

#### Pyrolyse

Verwarmde katalysators filteren het vet en de geuren uit delucht en de vier lagen glas die de ovendeur koel houden, zelfs tijdens hetpyrolytische reinigingsprogramma op 485 °C, zijn zo vervaardigd dat het zicht nietvertroebeld wordt.

#### Verwarmingstechniek met 9 systemen

Kies uit je 9 verwarmingsmethodes, tot 300°C met stappen van 5 graden. Gebruik de baksteenfunctie voor knäckebröd tot 300 °C

#### Automatische programma's

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

Automatische programma's bieden culinaire assistentie die de chef volledig kan aanpassen via de intuïtieve TFT-bediening.

### Nuttige inhoud, 76 liter





Nuttige inhoud, 76 liter

## SPECIFICATIE

Algemeen		Bediening	
Inhoud ovenruimte	76 Liter	Bediening	TFT-touch display
Ovenhoogte	60 cm	Koppeling met app	
Verwarmingswijze	Microgolf, Grill		
Energieverbruik		Fysieke kenmerken	
Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	1,25 kWh	Aansluitwaarde	3700 W
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,83 kWh	Breedte	59,5 cm
Energieklasse	A	Diepte	54,7 cm
		Hoogte	59,5 cm
		Kleur	Zwart
		Kleur/Stijl	Antraciet
Onderhoud & Reiniging		Ovenkenmerken	
Reiniging van de oven	Pyrolyse	Aantal verwarmingswijzen	9
		Boven- en onderwarmte (conventioneel)	
		Bovenwarmte	
		Brood/Patisserie	
		Grill	
		Maximale	300 °C

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

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

oventemperatuur	
Minimale	30 °C
oventemperatuur	
Onderwarmte	
Pizzastand	
Snel voorverwarmen	
Warmhouden	

## Veiligheid

Kinderbeveiliging 

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets		Steoreorama
<b>MA</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>MA</b>	GESLOTEN
<b>DI</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>DI</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	GESLOTEN	<b>WOE</b>	10u tot 18u
<b>DO</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>DO</b>	10u tot 18u
<b>VRIJ</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>VRIJ</b>	10u tot 18u
<b>ZAT</b>	9u tot 17u	<b>ZAT</b>	10u tot 17u30
<b>ZON</b>	GESLOTEN	<b>ZON</b>	GESLOTEN