Elektro Smets
Statiestraat 16-16-18
2560 Nijlen
+32 3 481 84 90
info@elektrosmets.be



TP8SB73ZAB 8000 MealAssist met SteamPro Combi stoomoven AEG

Merk: AEG
Model: AEGTP8SB73ZAB

2.249,99€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

De 8000 MealAssist-oven met SteamPro maakt gerechten lekkerder en gezonder en behoudt dankzij stoom tot 90% van de vitamine C. De sous-vide functie gebruikt een lage temperatuur voor meer smaak, terwijl de oven je door elke stap begeleidt voor perfecte resultaten.

Koken met stoom behoudt tot 90% van de vitamine C.
Met SteamPro met sous-vide kun je bakken, braden, stoven, opwarmen en stomen op een nauwkeurig gecontroleerde temperatuur. Steamify® voegt de juiste hoeveelheid stoom toe, waardoor je favoriete eten knapperig en smakelijk wordt, waarbij tot 90% vitamine C behouden blijft.

CookSmart Touch. Slim koken met een simpele swipe.
Met de CookSmart Touch-display met swipe-navigatie kun je kooktips ontvangen en ovenfuncties selecteren. En met energiebesparende tips kook je efficiënter.

Geef AI de kans om je recepten te transformeren met stoom

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

AI TasteAssist transformeert traditionele recepten met stoom. Stuur een webrecept naar je oven via onze app. De AI optimaliseert dan de tijd, temperatuur en ovenfunctie, zodat jij met gemak voedzamere, heerlijke gerechten op tafel zet.

Functies en Gerechten. Automatische instellingen en stapsgewijze begeleiding
Kookhulpfuncties bieden de beste instellingen en automatische opties zoals roosteren, opwarmen en deeg laten rijzen voor uitstekende resultaten. En de functie Gerechten biedt stapsgewijze begeleiding bij het bereiden van vlees, bakken, het bereiden van plantaardige gerechten, vis of groenten.

Stoomreiniging. Voor moeiteloze ovenreiniging
Stoomreiniging waarschuwt je wanneer het tijd is om te reinigen, vuil verwijder je vervolgens eenvoudig met een vochtige doek. Door gebruik te maken van stoom om te reinigen, is tot 95% minder energie nodig dan met pyrolytische reiniging.

SPECIFICATIE

Algemeen

Inhoud ovenruimte	70 Liter
Verwarmingswijze	Grill

Bediening

Bediening	Full touch

Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0.99 kWh
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0.52 kWh
Energieklasse	A++

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	3500 W
Breedte	390 cm
Diepte	55 cm
Hoogte	55 cm
Kleur	Zwart

Onderhoud & Reiniging

Reiniging van de oven	Hydrolyse

Ovenkenmerken

Aantal verwarmingswijzen	3

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

Boven- en onderwarmte (conventioneel)	✅
Grill	✅
Maximale oventemperatuur	230 °C
Minimale oventemperatuur	30 °C
Ontdooifunctie	✅
Rijzen van deeg	✅
Snel voorverwarmen	✅
Sous-vide	✅
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