



BSE998230M AEG

Merk: AEG

Model: AEGBSE998230M

2.599,99€



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Met Steamify® kunt u ook uw gebruikelijke recepten met stoom bereiden - voor de dagelijkse professionele keuken. Je kiest zelf de temperatuur en je oven voegt automatisch de juiste hoeveelheid stoom toe.

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®.

PAS AUTOMATISCH DE STOOM AAN MET STEAMIFY®

Met de Steamify®-functie stelt u de gewenste temperatuur in en zal de oven het stoomniveau automatisch aanpassen. Voor gezonder en smakelijker eten. Stomen geeft de rijkste smaken en behoudt de voedingswaarden. En met de Steamify®-functie werkt het heel eenvoudig.

RESULTATEN VAN RESTAURANTKWALITEIT BIJ U THUIS

Professionele chefs gebruiken 'sous vide' al lang om perfecte en consistente resultaten te bereiken. SousVide

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

brengt technologie voor restaurantkwaliteit naar uw keuken, waardoor u gerechten kunt creëren die uw verwachtingen overstijgen.

FUNCTIONEEL. GEÏNTEGREERD. GEPERSONALISEERD. SMART KITCHEN

Gebruik je oven vanop afstand, ontdek onze verschillende partners en krijg zelfs gepersonaliseerde hulp bij het koken met de My AEG Kitchen App. Het is de handige en eenvoudige manier om je Smart Kitchen-ervaring te verrijken.

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.

KOOK SLIMMER MET BEHULP VAN HET KLEURENDISPLAY MET COMMAND WHEEL

Profiteer van volledige en intuïtieve controle over ovengerechten via het kleurendisplay met Command Wheel. Blader door programma's, stel timers in en kies speciale functies met één draaibeweging - alles zichtbaar op het digitale scherm. En ontvang draadloze software-updates met Wi-Fi-connectiviteit.

SPECIFICATIE

Algemeen		Energieverbruik	
Inhoud ovenruimte	70 Liter	Energieklasse	A++
Installatie stoomoven	Inbouw		
Fysieke kenmerken		Gebruiksgemak	
Aansluitwaarde	3500 W	Kabellengte	1,5 m
Breedte	59 cm		
Diepte	56,7 cm		
Gewicht	38,5 kg		
Hoogte	59,4 cm		
Kleur	Grijs, Zilver		

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

**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

Ovenkenmerken

Maximale
oventemperatuur

230 °C

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