



Velsmakende mat forvandles til nydelige retter

Det er på tide å utforske fordelene av damp med 700 SteamCrisp® Oven. Denne ovnen introduserer fuktighet til matlagingsprosessen, noe som betyr matlagning ved lavere temperatur uten at maten tørker ut. Skaper gyllen sprø skorpe og saftig kjerne.

Stekeovn med markedets største stekebrett og pyrolyse-funksjon, som gjør det enkelt å holde ovnen skinnende ren. SteamCrisp intervalldamp-funksjon (25%) sørger for at rettene dine blir sprø og gylne utenpå, og saftige og møre på insiden. Steketermometeret, som også angir ferdigtid, hjelper deg med å oppnå perfekte resultater

Fordeler og Egenskaper

Mør på innsiden, sprøstekt på utsiden, med SteamCrisp

Si farvel til gjennomsnittlig baking og ta godt i mot SteamCrisp. Ideelt for baking og steking. Damp og tradisjonell varme kombineres for skånsom matlagning, noe som betyr at rettene ikke tørker ut. Smak og tekstur forbedres med damp.

Presisjonstilberedning med steketermometer

Takket være steketermometeret oppnår du perfekte resultater hver gang. Den lar deg overvåke matlagingsprosessen ved å måle matens kjernetemperatur. Ovnen gir beskjed når maten har oppnådd ønsket kjernetemperatur og å stopper deretter tilberedningen.

Pyrolytisk rengjøring for vedvarende gjenskinn

Å holde ovnen som ny er ikke vanskelig med den smarte pyrolytiske rengjøringsfunksjonen. Dette selvrensende systemet varmer opp ovnen til en temperatur som gjør at fett og andre rester forvandles til aske. Det betyr at du bare trenger å tørke av bunnen. Tenk aldri på skrubbing igjen.

LED-timer displayet setter den beste temperaturen

LED-displayet antyder riktig temperatur basert på matlagingsfunksjonen du velger. Du trenger derfor ikke å gjette hvilken temperatur som passer best for retten. Du kan fortsatt justere temperaturene manuelt, og angi tid for start og stopp.

Spar tid med Fast Heat Up-funksjonen

Fast Heat Up-funksjonen sørger for at ovnen er klar når du er det. Med kortere forvarmingstid, sammenlignet med konvensjonell oppvarming, kan du bruke den ekstra tiden til å frembringe enda mer minneverdige måltider.

- Kombidamp-ovn med 1 dampnivå (25%)
- Display med timer, tidtaker og start-stop-automatikk
- Utrekkelige brytere
- 2 pyrolyseprogrammer
- Påminnelse om rengjøring
- Viften stopper når døren åpnes
- Ovnslys som automatisk slås på når man åpner døren
- Rask oppvarmingsfunksjon
- Elektronisk temperaturregulering
- Automatisk temperaturforslag
- Catalytic converter
- Restvarmeindikator
- Steketermometer med Auto Av-funksjon
- Easy Entry ovnsstiger
- Kjølevifte
- Enkel rengjøring av ovnsdøren
- Funksjonssperre
- Dørlås
- 1 sett glideskinner medfølger
- Medfølgende tilbehør: 1 emaljert stekebrett, 1 Dripping pan grey enamel, 1 Proffbrett, 1 forkrommet rist, høy

Produktspesifikasjon

Emaljetype	Pyrolyse
Innvendig materiale	Grå emalje
Farge	Stål
Energiklasse	A+
Utvendige mål HxBxD (mm)	594x596x569
Innbyggingsmål HxBxD (mm)	600x560x550
Volume usable, l	72
Størst overflate	1424
Temperaturområde	30°C - 300°C
Grill element power - Top Oven	2300
Energiforbruk med over/undervarme kWh	0.93
Energiforbruk med varmluft	0.69
Lydnivå dB	45
Lengde på kabel (m)	1.6
Total tilkoblingseffekt	3390
Volt	220-240
Plugg	Europlugg, jordet
Vekt i kg, brutto/netto	34.6/33.6
Intrastat code	85166080
PNC	949 494 754
EAN-kode	7332543731220

