

Merk: **AEG**

Model: BSE998230M

Bij gezamenlijke aankoop van minstens 4 AEG inbouwtoestellen uit 4 verschillende productcategorieën zijn er gedurende 5 jaar geen werkuren en materiaalkosten te betalen, indien er beroep gedaan wordt op AEG service. (zie actievoorwaarden)

Verlengde Waarborg

- Verlenging Waarborg naar 5 Jaar [Standaard 2 jaar] (+€ 159,00)



Acties

**AEG inbouwtoestellen: 5 jaar garantie bij aankoop van minstens 4 toestellen**

Actie geldig tot 31/12/2024

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 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 draai beweging - alles zichtbaar op het digitale scherm. En ontvang draadloze software-updates met Wi-Fi-connectiviteit.

Specificaties

ALGEMEEN

Inhoud ovenruimte	70 Liter	Installatie stoomoven	Inbouw
-------------------	----------	-----------------------	--------

ENERGIEVERBRUIK

Energieklasse	A++
---------------	-----

FYSIEKE KENMERKEN

Aansluitwaarde	3500 W	Breedte	59 cm
Diepte	56,7 cm	Gewicht	38,5 kg
Hoogte	59,4 cm	Kleur	Grijs, Zilver

GEBRUIKSGEMAK

Kabellengte	1,5 m
-------------	-------

OVENKENMERKEN

Maximale oventemperatuur	230 °C
--------------------------	--------