

Bedre bagning med damp

5000 SurroundCook® ovnen med SteamBake er en multifunktionel ovn, der bruger damp for at opnå perfekte bageresultater – retter bliver gyldne og sprøde udenpå, mens de forbliver møre og saftige inde. Og hver eneste ret tilberedes jævnt uden behov for at røre rundt eller vende fadet undervejs.

Fordele og funktioner



SteamBake. Få optimale bageresultater med damp

Den multifunktionelle SteamBake ovn lader dig tilføje damp, når du bager. Retter får en bedre farve og skorpe, og med jævn opvarmning behøver du ikke at røre rundt eller vende fadet undervejs.



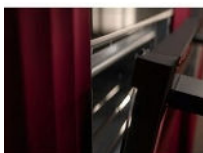
Madlavningstermometer – for præcis temperaturstyring

Madlavningstermometeret giver dig præcis overvågning under din tilberedning for at sikre perfekte resultater, uanset retten. Ovnens fortæller dig, når din mad har nået den korrekte temperatur.



Pyrolyserengøring. Den selvrensende funktion

Pyrolyserengøringen bruger høje temperaturer til at forvandle fedt og madrester til aske, som du let kan fjerne med en fugtig klud.



Ovnlåge med blød åbning og lukning. Altid smidig og lydløs

Det bløde åbne- og lukkesystem sikrer en smidig, lydløs åbning og lukning af ovnlågen – giver ovnen en ubesværet og luksuriøs følelse.

- Touchbetjening
- 3 pyrolyseprogrammer
- Soft Closing
- Katalysator ved pyrolyse
- Madlavningstermometer med autosluk
- FloodLight™ halogen ovnbelysning
- Børnesikring af betjeningspanel
- Børnesikring af ovnlågen

Tekniske data

Farve	Sort
Rengøring	Pyrolyse
Energieffektivitetsklasse	A+
Ovnrum netto, ltr.	71
Timer, type	EXPlore Touch display
Udvendige mål, HxBxD, mm	594x595x567
Indbygningsmål, HxBxD, mm	590x560x550
Temperaturinterval	30°C-300°C
Ledningslængde, m	1,5
Stikprop	Schuko
Elementspænding, V	220-240
El-tilslutning, amp.	16
Produktnummer	944 035 229
EAN	7333394147796