



TILFØJ DAMP FOR SPRØD BAGNING

Ud over standard ovnfunktionerne tilføjer PlusSteam-knappen i denne SteamBake-ovn damp i begyndelsen af bageprocessen. Damptilberedningen holder dejen fugtig på overfladen for at skabe en gylden farve og velsmagende skorpe, mens midten forbliver blød og lækker. Ud over at bage sprøde og velsmagende brød, boller og tærter - får

SteamBake indbygningsovn i rustfrit stål med PlusSteam-funktion, som tilføjer damp for fantastiske bageresultater, og stegetermometer for perfekt resultat hver gang. Nem rengøring indeni med pyrolytisk selvrens af ovnrummet, samt udenpå i form af pop-ud knapper og touch under uret.

Fordele og funktioner

TILFØR DAMP OG FÅ SPRØDT BAGVÆRK

PlusSteam-funktionen i SteamBake ovnen tilføjer damp. Damp sikrer en sprød skorpe og en blød kerne. Det gælder alle retter.



- Multifunktionsovn med ægte varmluft
- Connectivity
- Pop-ud knapper
- 3 pyrolyse programmer
- Soft Closing
- Blæserautomatik
- Lysautomatik
- Hurtig opvarmingsfunktion
- Elektronisk temperaturstyring
- VarioGuide
- Automatisk temperaturforslag
- Automatisk sluk af ovn
- Katalysator ved pyrolyse
- Restvarmeindikator
- Madlavningstermometer med autosluk
- FloodLight™ halogen ovnbelysning, top
- PerfectEntry ovnrubber
- AntiFingerPrint
- Aktiv kølesystem
- Rengøringsvenlig ovnlåge - kan skilles ad uden brug af værktøj
- Børnesikring af betjeningspanel
- Børnesikring af ovnlågen
- IsoFront Top® kold ovnlåge
- Medfølgende tilbehør: 1 bradepande, 2 bageplader, 1 rist

Funktionel, integreret og personlig - Smart Kitchen

Betjen din ovn på afstand, gå på opdagelse og få personlig hjælp til din madlavning. Alt via My AEG Kitchen App. Det er den bekvemme og nemme måde at berige din Smart Kitchen oplevelse.

Perfekte resultater med madlavningstermometeret

Med det integrerede stegetermometer kan du måle kernetemperaturen af din ret under tilberedningen. Så får du perfekte resultater hver gang. Stege-/madlavningstermometeret er ideel til både stegning og bagning.



En selvrensende ovn

Med en enkelt berøring af den Pyrolytiske rensningsfunktion omdannes snavs, fedt og madrester i ovnen til aske, der nemt kan tørres af med en fugtig klud.

Funktionalitet ved fingerspidserne. LED-display med berøringsknapper

Oplev en ny måde at bruge din ovn på med berøringsknapper på dette LED-display. Den levende brugerflade giver dig hurtig adgang og dynamisk kontrol over tilberedningstid, temperatur og andre funktioner.

Tekniske data

Serie/Tema	6000 PRO
Produktserie	SteamBake
Farve	Rustfri stål med AntiFingerPrint
Ovnrum, rengøring	Pyrolyse
Ovnrum netto, ltr.	71
Emalje, sider/bagvæg	Clean emalje
Energieffektivitetsklasse	A+
Udvendige mål, HxBxD, mm	594x595x567
Indbygningsmål, HxBxD, mm	590x560x550
Bagepladeareal, cm ²	1424
Temperaturinterval	30°C - 300°C
Grilleffekt, W	2300
Tekstfarve i display	Hvid
Energiforbrug traditionel ovn, kWh/cyklus	1.09
Energiforbrug varmluftsovn, kWh/cyklus	0.69
Lydniveau max., dB(A)	48
Ledningslængde, m	1,5
Tilslutningseffekt, W	3500
Elementspænding, V	230
El-tilslutning, amp.	16
EAN	7332543779994

