



### Tilsæt damp. Og lav sprød og fugtig magi

Ud over dine standard komfurfunktioner tilføjer SteamBake damp under bagningen. Tilberedning med damp holder dejen fugtig på overfladen for at forbedre hævningsen samt sikre en gylden farve og lækker skorpe.

### Tilsæt damp. Og lav sprød og fugtig magi.

Ud over dine standard komfurfunktioner tilføjer SteamBake damp under bagningen. Dette holder dejen fugtig inde, mens den tilføjer en velsmagende skorpe. Og ud over brød, muffins og tærter, vil din stegte kylling og lasagne også elske damp.

Føres hos udvalgte forhandlere.

## Fordele og funktioner

### SteamBake. Hemmeligheden bag bedre bagning

SteamBake giver dig mulighed for at bage lækkert bagværk, som fra et bageri, hjemme hos dig selv. Fugtighed gør, at dejen hæves korrekt og skaber blødt brød med lækker, sprød skorpe. Prøv det også til fantastisk stegt kylling eller fisk.



### Multilevel Cooking. Tilbered mere på samme tid.

Med Multilevel Cooking sikrer det ekstra varmeelement, at dine retter bliver perfekt tilberedte, selv når du tilbereder på flere niveauer på samme tid.



### Pyrolyserengøring. En ren ovn. Så nemt!

Pyrolyserengørfunktionen, et selvrensende system, hæver ovntemperaturen for at omdanne fedt og rester til aske. Det er nok med en fugtig klud til at rengøre indersiden af din ovn.



### Få hjælp til madlavningen. Med LED touch display

Tilbered mad med større præcision. Det intuitive LED touch display gør det nemt at indstille tid, temperatur og andre funktioner. Det tofarvede display sikrer, at du altid opnår succes med din madlavning.

### Stop gættet. Brug madlavningstermometeret!

Madlavningstermometeret måler kernetemperaturen i midten af din ret under tilberedningen. Så behøver du ikke at gætte, og du får et perfekt resultat hver gang.

- SteamBake komfur med PlusSteam
- Pop-ud knapper
- Energiregulering af kogezone
- Madlavningstermometer med autosluk
- Display med ur/minutur
- Børnesikret, kølig ovnlåge med lag glas
- Rengøringsvenlig ovnlåge - kan skilles ad uden brug af værktøj
- Aktivt kølesystem
- Medfølgende tilbehør: 1 bradepande, 2 bageplader, 1 rist
- Venstre frontzone: 1000/2200W/140/210mm
- Venstre bagzone: 1200W/145mm
- Højre frontzone: 700/1700W/120/180mm
- Højre bagzone: 1800W/180mm
- Ovnprogrammer: Fugtig varmluft, Pizza, Frosne madvarer, Grill, Undervarme, Over-/undervarme, SteamBake, Ægte varmluft, Turbo grill

#### Tekniske data

Farve	Hvid
Rengøring	Pyrolytisk selvrens
Ovnrum netto, ltr.	73
Energieffektivitetsklasse	A+
Udvendige mål, HxBxD, mm	850-936x596x600
Bagepladeareal, cm <sup>2</sup>	1424
Ovnbelysning	Dobbelt ovnlys, bagerst på sidevæg
Temperaturinterval	50°C - 275°C
Energiforbrug traditionel ovn, kWh/cyklus	0.98
Energiforbrug varmluftsovn, kWh/cyklus	0.7
Medfølgende tilbehør	Tippesikringsbeslag, Teleskopudtræk, 1 niveau
Elementspænding, V	230
Tilslutningseffekt, W	10400
El-tilslutning, amp.	3x16
EAN	7332543847587

PSGBCO180DE00001

