



Professionella resultat. I ditt eget kök

Skapa professionella måltider hemma med ugnsmodell 9000 SteamPro med Steamify®. Tre tillagningsnivåer ger värme, ånga eller en kombination av båda. Du kan också tillaga mat med sous-vide-metoden. Delikata resultat du kan lita på, automatiskt inställda med Steamify®.

Skapa professionella måltider hemma med ugnsmodell 9000 SteamPro med Steamify®. Tre tillagningsnivåer ger värme, ånga eller en kombination av båda. Du kan också tillaga mat med sous-vide-metoden. Delikata resultat du kan lita på, automatiskt inställda med Steamify®.

Produktfördelar

Gör ångkokning till en enkel match med Steamify®-funktionen.

Det har aldrig varit enklare att tillaga ångkokta rätter med perfekt resultat. Välj önskad tillagningstemperatur och Steamify® kommer automatiskt att lägga till precis rätt mängd ånga. Bevarar viktiga näringsämnen – varje rätt blir nyttigare.

Restaurangkvalitet hemma

Professionella kokar har länge använt SousVide-tekniken för att få perfekt och konsekvent resultat. Med SousVide får du en teknik som används av restauranger, vilket gör att du kan laga mat som överträffar dina egna förväntningar.



Perfekt resultat med matlagningstermometern

Matlagningstermometern i ugnen mäter innetemperaturen på din mat under själva tillagningen. På så vis får man perfekt resultat varje gång.



- SteamPro-Sous Vide tillagning
- Steamifyfunktion
- Touchkontroll
- Soft Closing
- Matlagningstermometer med auto-off
- Snabbuppvärmningsfunktion
- Elektronisk temperaturinställning
- Recept i ugnen
- Automatiska temperaturförslag
- Automatiska viktprogram
- Ugn med ångrengöring
- Restvärmevisning
- Ugnslampa
- Ugnsstegar med Perfect Entry
- Kylfläkt
- Kontrollpanel med barnlås
- ISOFRONT® PLUS - sval ugnslucka
- Fuktsensor
- Medföljande tillbehör: 1 Emaljplåt, 1 Långpanna i emalj, 1 Set ugnsformar för ångtillagning, 1 Rostfritt stål
- Display med språkval

Ugn med intuitiv tillagning. Med EXCite pekskärm

EXCite pekskärmen erbjuder en mängd ugnsfunktioner med alternativ för varje rätt. Den förenklar även inställningen av ugnstemperatur och timerfunktioner. Du får också direkt feedback och den viktigaste informationen.

Jämn tillagning

Med den här ugnen betyder det att när den används energieffektivt tillagas maten också effektivt. Tack vare det nya varmluftssystemet cirkulerar den varma luften jämnt i hela ugnsutrymmet. Ugnen värms upp snabbare och tillagningstemperaturerna kan minskas med så mycket som 20 %, vilket sparar både tid och energi

Tekniska specifikationer

Kommersiellt namn	SteamPro
Färg	Svart
Rengöring	Ånga
Ugnsbotten	Grå emalj
Nettovolym, liter	43
Energi klass	A++
Produktmått H x B x D, mm	455x595x567
Inbyggnadsmått H x B x D, mm	450x560x550
Plåt, max bakningsyta, cm ²	1424
Temperaturspann	30°C - 230°C
Kapacitet vattentank	950 ml
Mikrovågseffekt, W	-
Grill, min W	1900
Färg på ugnsdisplay	Vit
Energiförbrukning, över/undervärme, kWh	0.89
Energiförbrukning, varmluft, kWh	0.45
Ljudnivå, dB(A) IEC 704-3	52
Sladdlängd, (ca) m	1.5
Max anslutningseffekt, W	3000
Spänning, V	220-240
Säkring, A	16
Produktnummer (PNC)	944 004 908
EAN-kod	7332543840007

PSGBOV170DE0000L

