



TILLFÖR ÅNGA FÖR KRISPIGARE BRÖD

Denna SteamBake-ugn har en PlusSteam-knapp som du använder för att tillföra ånga i början av bakningsprocessen. Denna ångtillagning gör att degen blir fuktig på ytan och får en gyllene färg och god skorpa, medan insidan håller sig mjuk och god. Detta är bra för bröd, muffins och pajer men innebär också att rätter som grillad

Utöver alla vanliga ugnsfunktioner har denna SteamBake-ugn en knapp som du använder för att tillföra ånga i början av bakningsprocessen. Ångan håller degen fuktig på ytan så att du får den rätta gyllenbruna färgen och en härligt krispig yta, medan insidan håller sig mjuk och god.

Produktfördelar

ANVÄND ÅNGA FÖR EN KRISPIG YTA

Utöver alla vanliga ugnsfunktioner har denna SteamBake-ugn en knapp som du använder för att tillföra ånga i början av bakningsprocessen. Ångan håller degen fuktig på ytan så att du får den rätta gyllenbruna färgen och en härligt krispig yta, medan insidan håller sig mjuk och god.



- SteamBake
- Multifunktionell ugn med varmluft
- Pop in/Pop out-vred
- Matlagningstermometer med auto-off
- Ugnslampan
- Ugnsstegar med Perfect Entry
- Kylfläkt
- Luckspärr
- ISOFRONT® PLUS - sval ugnslucka
- Medföljande tillbehör: 1 Långpanna i emalj, 2 Plåtar grå emalj, 1 Krom
- Display med timer och start/stoppautomatik

Perfekt resultat med matlagningstermometern

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



Naturlig rengöring med ånga

Att rengöra efter matlagningen ska inte vara jobbigt. Fuktighet inuti ugnen skapar ånga som gör att envist fett och fasttorkade rester lossnar på ytan. På så vis får man en naturlig rengöring, enkelt.

Perfekt timing

Matlagningstermometern innebär att du hela tiden kan finjustera tillagningsprocessen så att varje rätt kommer ut ur ugnen exakt så som du vill ha den.

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 | SteamBake |
| Färg | Vit |
| Rengöring | Aqua |
| Ugnskavitet | Grå emalj |
| Nettovolym, liter | 71 |
| Energiklass | A |
| Produktmått H x B x D, mm | 594x595x567 |
| Inbyggnadsmått H x B x D, mm | 590x560x550 |
| Plåt, max bakningsyta, cm ² | 1424 |
| Temperaturspann | 50°C - 275°C |
| Maxtemperatur på lucka. K-värde | 30 |
| Mikrovågseffekt, W | - |
| Grill, min W | 1900 |
| Färg på ugnsdisplay | Vit |
| Energiförbrukning, över/undervärme, kWh | 0.99 |
| Energiförbrukning, varmluft, kWh | 0.81 |
| Ljudnivå, dB(A) IEC 704-3 | 47 |
| Sladdlängd, (ca) m | 1.5 |
| Max anslutningseffekt, W | 3500 |
| Spänning, V | 230 |
| Säkring, A | 16 |
| Produktnummer (PNC) | 944 188 348 |
| EAN-kod | 7332543714230 |

