



Professionellt resultat. I ditt eget kök

Skapa professionella måltider hemma med 9000 SteamPro-ugnen med Steamify®. Tre tillagningsnivåer ger värme, ånga eller en kombination av båda. Att tillaga med sous-vide-metoden är också möjligt. Saftiga resultat du kan lita på, automatiskt inställda med Steamify®.

Skapa professionella måltider hemma med 9000 SteamPro-ugnen med Steamify®. Tre tillagningsnivåer ger värme, ånga eller en kombination av båda. Det går även att tillaga rätter med sous-vide-metoden. Saftiga resultat som du kan lita på, automatiskt inställda med Steamify®.

Produktfördelar



Justera ångan automatiskt med Steamify®

Med Steamify®-funktionen ställer du in önskad temperatur så väljer ugnen automatiskt rätt ångnivå. För hälsosammare och godare mat. Tillagning med ånga framhäver smakerna och bevarar näringsämnen. Och med Steamify®-funktionen är det enkelt.

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.



Funktionellt. Integrerat. Personligt. Smart Kitchen

Styr din ugn på distans, utforska våra olika partners och få personlig matlagningshjälp, allt via My AEG Kitchen-appen. Det praktiska och enkla sättet att berika din Smart Kitchen-upplevelse.

- SteamPro-Sous Vide tillagning
- Ugn med WiFi-uppkoppling
- Steamifyfunktion
- Command wheel med touch och färgdisplay
- Touchkontroll
- Soft Closing
- Matlagningstermometer med auto-off
- Snabbuppvärmningsfunktion
- Elektronisk temperaturinställning
- Recept i ugnen
- Automatiska temperaturförslag
- Automatiska viktprogram
- Automatisk säkerhetsavstängning
- Ugn med ångrengöring
- Restvärmevisning
- FloodLight™ med dubbla lampor fokuserar 100% på maten
- Ugnsstegar med Perfect Entry
- Kylfläkt
- Ugnsglas som är lätta att rengöra
- Kontrollpanel med barnlås
- Luckspärr
- ISOFRONT® PLUS - sval ugnslucka
- Fuktsensor
- Utdragbara bakplåtsskenor TR1LFSTV, Vattenhårdhetstest medföljer
- Medföljande tillbehör: 1 Långpanna i emalj, 1 Set ugnsformar för ångtillagning, 2 Plåtar grå emalj, 1 Rostfritt stål
- Display med språkval

Det smakar lika bra varje gång

Genom att exakt mäta temperaturen inuti maten, inte på ytan, ser FoodSensor till att du vet när biffen är blodig, medel eller genomstekt och kan få till fisk och grönsaker exakt så som du vill ha dem.

EXCite+ TFT-display med kontrollvred. Matlagning med precision

Med EXCite+ TFT-display med kontrollvred ställer du enkelt och exakt in ugnstemperatur, bläddrar mellan program, väljer funktioner eller hämtar programuppdateringar via WiFi. Vrid bara på ratten och avläs på den digitala skärmen.

Tekniska specifikationer

Serie och Tema	9000 PRECISE	EAN-kod	7332543754960
Kommersiellt namn	SteamPro		
Färg	Rostfri med Anti Finger Print		
Rengöring	Ånga		
Ugnsbotten	Grå emalj;Fläktskydd i rostfritt stål		
Nettovolym, liter	70		
Energiklass	A++		
Produktmått H x B x D, mm	594x595x567		
Inbyggdsmått H x B x D, mm	590x560x550		
Plåt, max bakningsyta, cm ²	1424		
Temperaturspann	30°C - 230°C		
Kapacitet vattentank	950 ml		
Mikrovågseffekt, W	-		
Grill, min W	2300		
Färg på ugnsdisplay	Vit		
Energiförbrukning, över/undervärme, kWh	0.99		
Energiförbrukning, varmluft, kWh	0.52		
Ljudnivå, dB(A) IEC 704-3	53		
Sladdlängd, (ca) m	1.5		
Max anslutningseffekt, W	3500		
Spänning, V	230		
Säkring, A	16		
Produktnummer (PNC)	944 188 444		

