VOSS

SteamBake Induktionshäll 60 cm Pyrolys

VKI67382S





MaxiSense. Anpassningsbar yta för alla grytor
MaxiSense-hällen har självavkännande kokzoner. Varje zon känner av storleken och formen på kastrullen du använder, och skickar omedelbart värme som passar den exakta basen. Du har fullständig kontroll, och hällen reagerar exakt efter dina behov.

MaxiSense-hällen har självavkännande kokzoner. Varje zon känner av storleken och formen på kastrullen du använder, och skickar omedelbart värme som passar den exakta basen. Du har fullständig kontroll, och hällen reagerar exakt efter dina behov.

Produktfördelar



MaxiSense – kokzoner som anpassar sig till storleken på dina kastruller
Kokzonerna på vår MaxiSense-induktionshäll med fria zoner som ställer in storleken efter kokkärlet ger dig ett effektivare sätt att skapa maträtterna du älskar. Varje zon kan känna av exakt storlek på dina kastruller och grytor och värmer bara upp ytan under kokkärlet.



SteamBake. Hemligheten till bättre bakning.
Med SteamBake kan du baka bröd i sann bageristil i ditt eget hem. Luftfuktigheten gör det möjligt för degen att jäsa, vilket skapar en mjuk insida med krispig utsida. Du kan även testa detta för delikat stekt kyckling eller fisk.



Varmluft. För snabb, jämn matlagning varje gång
Varmluftsfläkten cirkulerar temperaturen jämnt, vilket skapar de idealiska förutsättningarna för bakning. Därmed får du alltid perfekta bakresultat.



Pyrolytisk rengöring En ren ugn. På ett enkelt sätt.
Den pyrolytiska rengöringsfunktionen (ett självrengörande system), höjer ugnstemperaturen för att förvandla fett och matrester till aska. Du kan rengöra insidan av din ugn genom att bara torka av den med en fuktig trasa.



Hjälp under matlagningen. Med LED-touch-display
Sluta gissa i köket. Med den intuitiva LED-touch-displayen kan du enkelt ställa in tid, temperatur och andra funktioner. Den tvåfärgade displayen gör att du kan hålla reda på allt under matlagningen.

- Hob2Hood
- Steambake-funktion
- SliderTouch på hällen
- Ugnsfunktioner: Undervärme, Över/undervärme/traditionell matlagning, Djupfryst mat, Grill, Bakning med fukt, Pizzaläge, Steam Bake, Varmluft, Snabbgrill
- Spis med en ugn och häll
- Soft Closing
- Matlagningstermometer
- Ugnsbelysningen tänds när luckan öppnas
- Push pull-låda
- Display med timer och start/stopp-funktion
- Sval och barnsäker ugnslucka
- Kylfläkt
- Medföljande tillbehör: 1 Emalj långpanna, 2 Emaljplåtar, 1 krom med upphöjda kanter
- Vänster zon fram: Booster 2300/3200W/210mm
- Vänster zon bak: Booster 2300/3200W/210mm
- Mitten zon fram:
- Mitten zon bak: No
- Höger zon fram: Booster 2300/3200W/210mm
- Höger zon bak: Booster 2300/3200W/210mm
- Höjden är justerbar för att spisen ska linjera snyggt med övrig köksinredning

VOSS

SteamBake Induktionshäll 60 cm Pyrolys

VKI67382S

Tekniska specifikationer

Färg	Matt Black
Rengöring	Pyrolys
Nettovolym, liter	73
Energiklass	A+
Mått HxBxD	850-936x596x600
Plåt, max bakningsyta, cm2	1424
Ugnsbelysning	2 lampor, Baktill & på sidan
Temperaturspann	30°C - 300°C
Energiförbrukning, över/undervärme, kWh	0.98
Energiförbrukning, varmluft, kWh	0.7
Maxtemperatur på lucka. K-värde	30
Lucklås	Ja
Tippskydd	Ja
Medföljande tillbehör	Anti tilt floor bracket, Tippskydd, Utdragbara bakplåtsskenor TR1LV
Kabel/Kontakt	Ingen kabel/Ingen kontakt
Spänning, V	230
Max anslutningseffekt, W	10900
Säkring, A	3x16
Bridge-funktion	Bridgefunktion vänster sida
Produktnummer (PNC)	947 942 525
EAN-kod	7333394021416

