



Resultat med restaurangkvalitet med SteamPro

I vår SteamPro-ugn med Steamify® kan du tillaga, baka, grilla och ånga dina olika maträtter med professionella resultat. Du kan också använda SousVide hemma. För mat av restaurangkvalitet, välj bara temperaturen så ger Steamify®-funktionen rätt ånginställning för dig.

I vår SteamPro-ugn med Steamify® kan du tillaga, baka, grilla och ånga dina olika maträtter med professionella resultat. Du kan också använda SousVide hemma. För mat av restaurangkvalitet, välj bara temperaturen så ger Steamify®-funktionen rätt ånginställning för dig.

Produktfördelar

Steamify®, din ånghjälp

Vår Steamify®-funktion gör det ännu enklare att skapa kulinariska rätter. Ange den tillagningstemperatur som du brukar använda så justerar ugnen automatiskt inställningarna, vilket innebär att maten ångas till perfektion. För hälsosammare, godare mat – träffa vår ångexpert.



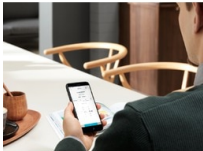
Konsten med sous-vide

"Laga med kompetens och sous-vide hemma. Noggrant kontrollerad temperatur är hemligheten med sous-vide, och tack vare vår exakta teknik är det nu enkelt att uppnå. Vakuumförseglade påsar förbättrar smaker, medan ånga bevarar smak och näringsämnen."



Laga läckra måltider enkelt med anslutning

Upplev sann matlagningshjälp med Connected Cooking (Ansluten matlagning). Ställ in och ändra tid och temperatur på ugnen. Njut av bekvämligheten att styra matlagningsförloppet även utanför köket.



- SteamPro-Sous Vide tillagning
- Ugn med WiFi-uppkoppling
- Steamifyfunktion
- Dynamic Touch
- Soft Closing
- Matlagningstermometer med auto-off
- Rengöringspåminnelse
- Snabbuppvärmningsfunktion
- Elektronisk temperaturinställning
- Recept i ugnen
- Automatiska temperaturförslag
- Automatiska viktprogram
- Automatisk säkerhetsavstängning
- Ugn med ångrengöring
- Restvärmevisning
- Dubbla ugnslampor
- Ugnsstegar med Easy Entry
- Kylfläkt
- Ugnsglas som är lätta att rengöra
- Kontrollpanel med barnlås
- Luckspärr
- IsoFront Top® sval ugnslucka
- Fuktsensor
- Utdragbara bakplåtsskenor TR1LFSTV, Vattenhårdhetstest medföljer
- Medföljande tillbehör: 1 Långpanna i emalj, 1 Proffsplåt, 1 Set ugnsformar för ångtillagning, 2 Plåtar grå emalj, 1 Krom
- Display med språkval

Laga mat med precision med vår matlagningstermometer

Tack vare vår matlagningstermometer får man perfekta resultat varje gång. Med den övervakas matlagningsprocessen genom att mäta matens innetemperatur. Den till och med meddelar när maten är tillagad till önskad temperatur och stängs av.

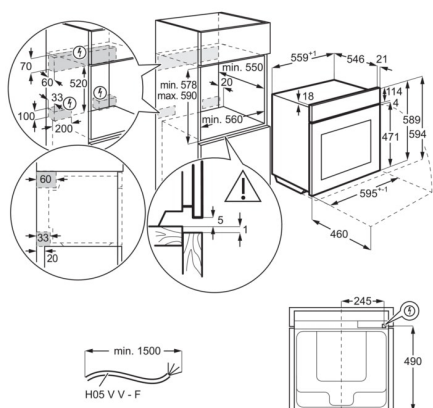
Touch-display, för experthjälp

Vår Touch Display i fullfärg ger en intuitiv upplevelse och en genväg till de tre mest relevanta funktionerna. Så du behöver inte scrolla igenom för att hitta dina favoriter. Det är genvägen till läckra måltider.

Tekniska specifikationer

Serie och Tema	900 PRO	EAN-kod	7332543719204
Kommersiellt namn	SteamPro		
Färg	Matt Black		
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	48		
Sladdlängd, (ca) m	1.5		
Max anslutningseffekt, W	3500		
Spänning, V	230		
Säkring, A	16		
Produktnummer (PNC)	944 184 954		

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

