Dampfbackofen / SteamPro / Edelstahl mit Antifingerprint

BSK792320M



SteamPro:Schonendes Dampfgaren mit 100% Dampf und SousVide
Vergessen Sie die Regeln und garen Sie mit Dampf. Die Resultate können sich schmecken lassen: Lebensmittel behalten alle Nährstoffe und ihren vollen Geschmack. Vitaminschonend und ohne Zusatz von Öl oder künstlichen Fetten zubereitet, sorgen Sie somit perfekt für eine gesunde Ernährung. Mit dem SteamPro Multi-Dampfgarer und

Produktvorteile & Ausstattung



SousVide: Schonendes Garen im Vakuum
Vakuumierte Speisen werden bei konstant niedrigen Temperaturen zwischen 50 °C und 95 °C schonend gegart. Die Aromen bleiben erhalten und vereinen sich zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis. Sous Vide bringt Technologie in Restaurant-Qualität in Ihr Zuhause und ermöglicht es Ihnen, Gerichte



Kerntemperatursensor: Punktgenaues Garen
Der Sensor überwacht die Kerntemperatur im Inneren des Gerichts. Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich Ihr Ofen ab. So garen Sie beispielsweise Ihr Steak mühelos und auf den Punkt genau Medium, Rare oder Well-Done.



Klartext-Display mit TouchControl: Übersichtliche Anzeige aller Funktionen
Sie hätten gern einen guten Überblick und finden eine Knebelbedienung nicht mehr zeitgemäß? Auf dem Klartext-Display werden Temperatur, Beheizungsart, Garzeit und vieles mehr übersichtlich angezeigt. Einstellungen erfolgen über eine komfortable Touch-Bedienung.

Schnellaufheizung: Beschleunigt das Vorheizen
Die Funktion "Schnell Aufheizen" spart Ihnen Zeit. Das Vorheizen ist 40% schneller als bei herkömmlichen Modellen.

Heißluftsystem: Gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Garraum

Das Heißluftsystem Surroundcook mit Ringheizkörper verteilt die Hitze besonders gleichmäßig im Garraum. So können Sie auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig backen – für gleichmäßig gegarte Ofengerichte.

- Made in Germany
- SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide
- Energieeffizienzklasse: A+ (Spektrum A+++ - D)
- Dampfreinigung
- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (70 Liter)
- Klartextdisplay mit Touch Control-Bedienung
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 230°C
- Kerntemperatursensor
- Temperaturvorschlag
- Kochassistent
- Warmhalten bei 65°C
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Türkontaktschalter für Licht
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Backtabelle
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Externe Dampferzeugung
- Entnehmbarer Wassertank (0,95 l)

AEG

Dampfbackofen / SteamPro / Edelstahl mit Antifingerprint

BSK792320M

Technische Daten

Bauart	Einbaubackofen
Gerätetyp	SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide
Energieffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)
Reinigung	Dampf
Bedienung	Touch Control-Berührungssensoren
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550
Temperaturbereich	30°C - 230°C
Mitgeliefertes Zubehör	FlexiRunners™ – Vollauszug für Multi-Dampfgarer (1 Paar), Teststreifen Wasserhärtegrad
Nettovolumen Backraum (L)	70
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567
Beheizungarten	Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, Dampfgaren, Grillstufe 1, Feuchtigkeit hoch, Feuchtigkeit niedrig, Feuchtigkeit mittel, Warmhalten, Teller wärmen, Einkochen, Bio-Garen, Sous Vide-Ofenfunktion, Regenerieren, Heißluft mit Ringheizkörper, Umluftgrillen, Joghurt Funktion, Feuchte Umluft, Pizzastufe

Anschlusswert (Watt)	3500
Leistung Grill (Watt)	2300
PNC	944 187 782
EAN-Nummer	7332543502905
Volt	230
Absicherung (A)	16
Bruttogewicht (kg)	40.5
Nettogewicht (kg)	39.5
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.99
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.68
Beleuchtungsart	2, seitlich Halogen, oben Halogen
Beleuchtung (Watt)	65
Anschlusskabel	ja
Netzstecker	Schuko-Stecker
Kabellänge (m)	1.5
UVP	2764.00



