



SteamBake: Zugabe von Dampf für knusprige Backergebnisse

Zusätzlich zu all den Standard-Backofenfunktionen erzeugt die SteamBake-Funktion zu Beginn des Backvorgangs Dampf. Dadurch bleibt der Teig auf der Oberfläche feucht, die Backwaren bekommen eine goldene und schmackhafte Kruste und das Innere bleibt zart und weich. Zusätzlich zu knusprigen und leckeren Broten, Muffins und Kuchen

Produktvorteile & Ausstattung



Kerntemperatursensor: Punktgenaues Garen.

Der Sensor überwacht die Kerntemperatur im Inneren des Gerichts. Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich Ihr Ofen ab. So wissen Sie immer, wann Ihr Steak Medium, Rare oder Well-Done ist.

Einfache Reinigung der Gebläseabdeckung durch katalytische Beschichtung

Ein perfekt sauberer Backofen kostet oft sehr viel Zeit. Jedoch hat die Gebläseabdeckung eine katalytische Beschichtung, die bei Erhitzung über 220°C aktiviert werden kann, um Fett und Lebensmittelreste zu absorbieren. So können schwer erreichbare Verschmutzungen und Kochreste um die

Eleganz und Funktionalität der Spitzenklasse

Die in die Tür integrierte Softclosing Technologie sorgt dafür, dass die Tür stets sanft und leise schließt – Eleganz und Funktionalität der Spitzenklasse.

- Made in Germany
- SteamBake Backofen mit Feuchtigkeitszugabe
- Energieeffizienzklasse: A+ (Spektrum A+++ - D)
- Aqua-Reinigungsfunktion
- Katalytische Rückwand
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenkknebel mit Edelstahlkappen
- Touchbedienung
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Temperaturbereich von 50°C - 275°C
- Kerntemperatursensor
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab abklappbar
- Backtabelle
- Kühlgebläse
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Zubehör: , 1 Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- 71 Liter Garraum

Mit Kerntemperatursensor für perfekte Ergebnisse nach Wunsch

Der Kerntemperatursensor ermöglicht Ihnen, den Kochvorgang exakt zu steuern. So wird jedes Gericht genau wie Sie es möchten.

Schneller und energieeffizienter Garprozess

Bei diesem Backofen bedeutet effiziente Energienutzung gleichzeitig effizientes Kochen. Das Heißluftsystem mit Ringheizkörper sorgt für eine gleichmäßige Zirkulation der Heißluft im gesamten Garraum. Der Backofen heizt sich schneller auf und die Gartemperaturen können um bis zu 20 % herabgesetzt werden, wodurch sowohl Zeit als

Technische Daten

Bauart	Einbaubackofen	Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.99
Gerätetyp	SteamBake Backofen mit Feuchtigkeitszugabe	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)	Beleuchtungsart	1, oben Halogen
Reinigung	Katalytische Rückwand	Beleuchtung (Watt)	40
Bedienung	Versenknebel	Anschlusskabel	ja
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550	Netzstecker	Schuko-Stecker
Temperaturbereich	50°C - 275°C	Kabellänge (m)	1.5
Nettovolumen Backraum (L)	71	UVP	965.00
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint		
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567		
Beheizungsarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluft mit Ringheizkörper Plus, Umluftgrillen		
Anschlusswert (Watt)	3500		
Leistung Grill (Watt)	1900		
PNC	944 188 399		
EAN-Nummer	7332543749218		
Volt	230		
Absicherung (A)	16		
Bruttogewicht (kg)	34		
Nettogewicht (kg)	33		