VOSS

SteamBake - Induktionskomfur 60 cm med pyrolyse (selvrens) SteamBake

VKI67382HV





MaxiSense. Den fleksible overflade, der passer til enhvert kogegrej
MaxiSense kogepladen indstiller selv kogezonens størrelse. Hver zone registrerer størrelse og form på dit kogegrej, og sender øjeblikkelig varme, så det passer præcis til bunden. Giver dig fuld kontrol over tilberedningen, og kogepladen reagerer, som du gerne vil have det.

MaxiSense kogepladen indstiller selv kogezonens størrelse. Hver zone registrerer størrelse og form på det kogegrej, du bruger, og sender øjeblikkelig varme, så den passer præcis til bunden. Så du har fuldt kontrol over tilberedningen, og kogepladen reagerer, som du gerne vil have det. Føres hos udvalgte forhandlere.

Fordele og funktioner



MaxiSense – kogezoner som tilpasser sig størrelsen af gryder og pander
På vores MaxiSense induktionskogeplader tilpasser kogezonerne automatisk størrelsen til dit kogegrej, så du bedre kan tilberede de retter, du er vild med. Hver zone registrerer størrelsen på dit kogegrej og varmer kun bunden.



SteamBake. Hemmeligheden bag bedre bagning
SteamBake giver dig mulighed for at bage lækkert bagværk, som fra et bageri, hjemme hos dig selv. Fugtighed gør, at dejen hæves korrekt og skaber blødt brød med lækker, sprød skorpe. Prøv det også til fantastisk stegt kylling eller fisk.



Multilevel Cooking. Tilbered mere på samme tid.
Med Multilevel Cooking sikrer det ekstra varmeelement, at dine retter bliver perfekt tilberedte, selv når du tilbereder på 2 bageplader samtidigt.



Pyrolyserengøring. En ren ovn. Så nemt!
Pyrolyserengøringsfunktionen, et selvrensende system, hæver ovntemperaturen for at omdanne fedt og rester til aske. Det er nok med en fugtig klud til at rengøre indersiden af din ovn.



Få hjælp til madlavningen. Med LED touch display
Tilbered mad med større præcision. Det intuitive LED touch display gør det nemt at indstille tid, temperatur og andre funktioner. Det tofarvede display sikrer, at du altid opnår succes med din madlavning.

- SteamBake komfur med PlusSteam
- Kogesektion med slider touch betjening
- Hob2Hood
- Brofunktion
- Madlavningstermometer med autosluk
- Lysautomatik
- Blæserautomatik
- PushPull magasinskuffe
- Display med ur/minutur
- Børnesikret, kølig ovnlåge med 4 lag glas
- Aktivt kølesystem
- Soft Closing ovnlåge
- Medfølgende tilbehør: 1 bradepande, 2 bageplader, 1 rist
- Venstre frontzone: 2300/3200W/210mm
- Venstre bagzone: 2300/3200W/210mm
- Højre frontzone: 2300/3200W/210mm
- Højre bagzone: 2300/3200W/210mm
- Ovnprogrammer: Undervarme, Over-/undervarme, Frosne madvarer, Grill, Fugtig varmluft, Pizza, SteamBake, Ægte varmluft, Turbo grill

VOSS

SteamBake - Induktionskomfur 60 cm med pyrolyse (selvrens) SteamBake

VKI67382HV

Tekniske data

Farve	Hvid
Rengøring	Pyrolytisk selvrens
Ovnrum netto, ltr.	73
Energieffektivitetsklasse	A+
Udvendige mål, HxBxD, mm	850-936x596x600
Bagepladeareal, cm²	1424
Ovnbelysning	Dobbelt ovnlys, bagerst på sidevæg
Temperaturinterval	30°C - 300°C
Energiforbrug traditionel ovn, kWh/cyklus	0.98
Energiforbrug varmluftsovn, kWh/cyklus	0.7
Medfølgende tilbehør	Tippesikringsbeslag, Teleskopudtræk, 1 niveau
Elementspænding, V	230
Tilslutningseffekt, W	9300
El-tilslutning, amp.	3 x 16A
EAN	7332543847594

PSGBCO180DE00001

