

BSE79228BM Einbaubackofen



Professionelle Ergebnisse. In Ihrer Küche

Bereiten Sie zuhause professionelle Mahlzeiten zu mit dem SteamPro Backofen mit Steamify®. Mit den drei Garstufen ist Erhitzen, Dampfgaren oder sogar beides in Kombination möglich. SousVide ist ebenfalls möglich. Saftige Ergebnisse, auf die Sie sich

Steamify®: Die automatische Dampfzufuhr.

Mit Steamify® kochen auch Sie Ihre gewohnten Rezepte mit Dampf – für die tägliche Profiküche. Sie wählen die Temperatur und Ihr Ofen fügt automatisch die richtige Menge an Dampf hinzu.

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

Weitere Vorteile:

- Kerntempersensor: Punktgenaues Garen
- TFT Full Touch Farbdisplay: Übersichtliche Anzeige aller Funktionen.
- Schnellaufheizung: Beschleunigt das Vorheizen

Produktspezifikationen:

- Made in Germany
- Exklusives Design
- SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide
- Dampfreinigung
- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- Steamify® - automatische Dampfzufuhr
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (70 Liter)
- TFT Full Touch Farbdisplay (95 x 35 mm)
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 230°C
- Kerntempersensor
- Temperaturvorschlag
- Kochassistent
- Warmhalten bei 65°C
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Externe Dampferzeugung
- Entnehmbarer Wassertank (0,95 l)
- Akustisches Signal für „Wassertank leer“

Technische Daten:

- PNC : 944 188 654
- EAN-Nummer : 7332543839803
- EPREL Registrierungscode : 1133768
- Mitgeliefertes Zubehör : Teststreifen Wasserhärtegrad
- Energieeffizienzklasse : A++(Spektrum A+++ bis D)
- Einbauhöhe (mm) : 590
- Einbaubreite (mm) : 560
- Einbautiefe (mm) : 550
- Gerätehöhe (mm) : 594
- Gerätebreite (mm) : 595
- Gerätetiefe (mm) : 567
- Beheizungarten : Gratinieren, Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, Dampfgaren, Grillstufe 1, Feuchtigkeit hoch, Feuchtigkeit niedrig, Feuchtigkeit mittel, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Bio-Garen, Sous Vide-Ofenfunktion, Regenerieren, Steamify, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen, Joghurt Funktion
- Nettovolumen Backraum (L) : 70
- Farbe : Edelstahl mit Antifingerprint
- Netzstecker : Schuko-Stecker
- Kabellänge (m) : 1.5
- Anschlusswert (Watt) : 3500
- Volt : 230
- Frequenz (Hz) : 50
- Absicherung (A) : 16
- Beleuchtung (Watt) : 65
- Bruttogewicht (kg) : 39.5
- Nettogewicht (kg) : 38.5
- Verpackung, Höhe (mm) : 670
- Verpackung, Breite (mm) : 635
- Verpackung, Tiefe (mm) : 670
- Verpackungsgewicht Wellpappe in g : 199
- Verpackungsgewicht Papier/Karton in g : 24
- Verpackungsgewicht Holz in g : 0
- Verpackungsgewicht Polyethylen (PE) in g : 135
- Verpackungsgewicht Polypropylen (PP) in g : 0

Produktbeschreibung:

