**SteamBake – for endnu bedre bagning**

Med SteamBake kan du bage lækkert bagværk, som fra et bageri, hjemme hos dig selv. Fugtighed gør, at dejen hæver korrekt og skaber brød med en blød kerne og lækker, skinnende skorpe.

Med SteamBake kan du bage lækkert bagværk, som fra et bageri, hjemme hos dig selv. Fugtighed gør, at dejen hæver korrekt og skaber brød med en blød kerne og lækker, skinnende skorpe.

**Fordele og funktioner****SteamBake – giver endnu bedre bagning**

Med SteamBake kan du bage lækkert bagværk, som kom det fra et bageri, hjemme hos dig selv med et tryk på en knap. Fugtighed betyder, at dejen hæver bedre, gør bagværket blødt inde med en sprød skorpe. Prøv det også for at få lækkert stegte kyllinger eller sprødstegte fisk.

**Sprød og sundere mad med AirFry**

Nyd sprøde fritter eller grøntsager med mindre olie med den specielt designede AirFry-indstilling og -plade. Med den perforerede plade kan varm luft fortsat cirkulere i ovnen for at tilberede din mad til sprød perfektion.

**Tilberedning på flere niveauer. Tilbered mere på samme tid.**

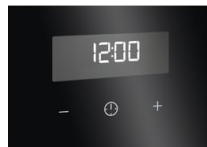
Med Tilberedning på flere niveauer sikrer det ekstra varmeelement, at dine retter bliver perfekt tilberedte, selv når du tilbereder på flere niveauer på samme tid.

**Madlavning med præcision med vores madlavningstermometer**

Med madlavningstermometeret kan du opnå perfekte resultater hver gang. Det lader dig overvåge tilberedningsprocessen ved at måle madens kerntemperatur.

**Præcise indstillinger med vores LED timerdisplay**

Det er nemt at holde styr på dine retter med vores LED timerdisplay. Du kan nemt indstille nøjagtige tilberedningstider og overvåge dine retter, mens de tilberedes. Det giver dig total kontrol over ovnen, så du kan slippe din kreativitet løs i køkkenet.



- SteamBake komfur med PlusSteam
- Madlavningstermometer med autosluk
- Display med ur/minutur
- Børnesikret, kølig ovnlåge med 3 lag glas
- Ovnbelysning: 2, Bagvæg & Side
- Medfølgende tilbehør: 1 dyb bradepande, 2 bageplader, 1 AirFry rist, 1 rist
- Ovnprogrammer: Over-/undervarme, Stor grill, Fugtig varmluft, Pizza, Varmluft (med ringvarmelegeme), SteamBake, Turbo grill

**Tekniske data**

Kogesektion, type	Keramisk
Ovnfunktioner	Varmluft
Dampkategori	SteamBake
Rengøring	Aqua cleaning
Udvendige mål, HxBxD, mm	850-936x596x600
Farve	Hvid
Energiklasse	A
Madlavningstermometer	Alarm og autosluk
Bagepladeareal, cm <sup>2</sup>	1424
Ovnrum netto, ltr.	73
Ovnbelysning	2, Bagvæg & Side
Temperaturinterval	50°C-275°C
Medfølgende tilbehør	Tippesikringsbeslag, væg
Ledningslængde, m	1,4
Elementspænding, V	230
Tilslutningseffekt, W	10500
Stikprop	Lev. u/stik/prop
El-tilslutning, amp.	25;3x16
Produktnummer	947 941 560
EAN	7333394075143

