



Få saftig og sprød tilberedning med damp

600 SenseCook® ovn med SteamCrisp® hjælper dig med at opnå præcis det resultat, du ønsker. Kombinationen af damp og traditionel varme gør kød mere saftigt og fisk op til 20% mere mørt sammenlignet med en ovn uden damp. Perfekt til både stegning og bagning.

Baseret på ekstern test, der sammenligner mørhed i kylling (op til 4 % mere) og laks (op til 20 % mere), når de tilberedes med og uden kombinationen af damp og varm luft.

Brug damp for et mørt og sprødt resultat. Med 600 SenseCook® ovnen med SteamCrisp® opnår du præcis det resultat, du ønsker. Kombinationen af damp og traditionel varme gør kød mere mørt og fisk op til 20% mere saftig sammenlignet med en ovn uden dampfunktion. Perfekt til både stegning og bagning.

Fordele og funktioner



SteamCrisp® gør kødet sprødere udenpå og saftigere inde

Den multifunktionelle SteamCrisp® ovn kombinerer varme og damp til bagning og stegning. Denne kombination hjælper med at gøre retter sprøde udenpå og saftige inde – kød bliver saftigere og fisk op til 20% mere mørt end ved tilberedning i en ovn, der ikke bruger damp.

*Baseret på ekstern test, der sammenligner mørhed af kylling (op til 4% mere mørt) og laks (op til 20% mere mørt) tilberedt med og uden en kombination af damp og varmluft.



Madlavningstermometeret hjælper dig med at tilberede med ro i sindet

Madlavningstermometeret hjælper dig med at tilberede lækre måltider hver gang ved konstant at måle kernetemperaturen i din mad. Ovnens giver dig besked, når maden har nået den rette temperatur og stopper tilberedningen.



Touchdisplay for nem adgang og fuld kontrol

Indstil nemt ovnen og overvåg tilberedningen med det intuitive EXPlore+ Touch LED display. Skærmen viser valgt funktion, tid, temperatur og status, mens touchknapperne giver hurtig adgang til forudindstillede tilberedningsfunktioner.

Soft Close lågen sender et subtilt og lydløst kvalitetssignal

Soft Close lågesystemet er nemt at bruge og fungerer smidigt og lydløst – giver en luksuriøs følelse, hver gang du anvender ovnen.

- Touchbetjening
- 3 pyrolyseprogrammer
- Soft Closing
- Katalysator ved pyrolyse
- Madlavningstermometer med autosluk og visning af resttid
- Børnesikring af betjeningspanel
- Børnesikring af ovnlågen
- IsoFront Plus® kølig ovnlåge
- Ovnbelysning: 1, Bagvæg

Tekniske data

Farve	Matt Black
Indbygningsmål, HxBxD, mm	590x560x550
Ovnprogrammer	Hævning af dej, Grill, Varmluft, energibesparende, Varmluft, Varmluft & overvarme, Varmluft, undervarme & damp, Lav fugtighed, Holde-varm funktion, Tallerkenvarmer, Henkogning, Refresh, Genopvarmning, Stegning, Langtidstilberedning, Gryderet, Overvarme, Over-/undervarme, Undervarme, Brødbagning, Optøning, Tørring
Tilslutningseffekt, W	3390
Dampkategori	SteamCrisp
Timer, type	EXPLore Touch display
Ovnrum netto, ltr.	72
Rengøring	Pyrolyse
Udvendige mål, HxBxD, mm	594x594x569
Ovnbetjening, type	Touch
Temperaturinterval	30°C - 340°C
Bagepladeareal, cm ²	1424
Ovnbelysning	1, Bagvæg
Belysning, W.	40
Ovn	Elektrisk
Produkttype	Indbygningsovn
Bruttovægt, kg	34,2

Nettovægt, kg	33,2
Tilbehør	1 AirFry rist, 1 bradepande, 2 bageplader
Tilbehør	1 rist
Ovnribber	Ovnribber Easy Entry
Ledningslængde, m	1,5
Stikprop	Schuko
Medfølgende tilbehør	Skruer
Emalje/rengøring	Clean emalje
Antal ovnrør	1
Produktnummer	949 284 736
EAN	7333394168074
El-tilslutning, amp.	16
Vandtank, kapacitet	950 ml
Tilbehør	1 AirFry rist/1 bradepande/2 bageplader/1 rist/Skruer

