



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

Energieeffizienzklasse A+, SteamBake Backofen mit Feuchtigkeitszugabe, Katalytische Rückwand, Aqua-Reinigungsfunktion, Softclosing, Versenkknebel mit Edelstahlkappen, Touchbedienung, 8 Beheizungsarten, Kerntemperatursensor, 1 Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost

Produktvorteile & Ausstattung



Perfekte Resultate mit dem Kerntemperatursensor

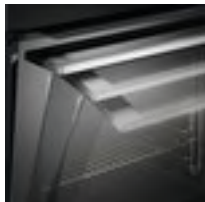
Dank des Kerntemperatursensors dieses Backofens können Sie die Kerntemperatur in der Mitte Ihres Gerichtes während des Kochvorgangs messen. So erhalten Sie immer perfekte Ergebnisse.

- SteamBake Backofen mit Feuchtigkeitszugabe
- 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
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- 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
- Energieeffizienzklasse: A+ (Spektrum A+++ - D)



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.

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
Gerätetyp	SteamBake Backofen mit Feuchtigkeitszugabe
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)
Reinigung	Katalytische Rückwand
Bedienung	Versenkknebel
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550
Temperaturbereich	50°C - 275°C
Nettovolumen Backraum (L)	71
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567
Beheizungarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluft mit Ringheizkörper Plus, Umluftgrillen
Anschlusswert (Watt)	3500
Leistung Grill (Watt)	1900
EAN-Nummer	7332543564262
Volt	230
Absicherung (A)	16
Bruttogewicht (kg)	35
Nettogewicht (kg)	34
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.99

Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69
Beleuchtungsart	1, oben Halogen
Beleuchtung (Watt)	40
Anschlusskabel	ja
Netzstecker	Schuko-Stecker

