



Nauwkeurige warmte. Voor een nauwkeurige bereiding

De inductiekookplaat warmt sneller op dan andere kookplaten. Het brengt water sneller aan de kook en de warmteaanpassingen zijn zo subtiel dat je in een handomdraai zelfs de meest verfijnde, nauwkeurige gerechten kunt bereiden.

Inductiekookplaat en multifunctionele heteluchtoven, 60cm, SteamBake, inox

Voordelen en specificaties

Inductiekookplaat. Een koeler oppervlak voor een veiligere keuken

Onze intelligente inductietechnologie verwarmt pannen en het voedsel erin, maar verder niets. Het oppervlak rondom de pan blijft koel. Dus als je tijdens het koken per ongeluk de kookplaat in de buurt van de pannen aanraakt, zijn je vingers veilig.



SteamBake. Het geheim van beter bakken

Met SteamBake behaal je thuis bakresultaten zoals in een bakkerij. Meer vocht laat het deeg beter rijzen, zo ontstaan er een zachte binnenzijde en een rijke, knapperige korst. Probeer het eens voor een geweldig geroosterde kip of vis.



Koken op meerdere niveaus. Bereid meer gerechten tegelijkertijd

De extra ringweerstand zorgt ervoor dat je gerechten perfect gegaard zijn, zelfs als er twee bakplaten in de oven staan op verschillende niveaus.



LED-timer voor nauwkeurige controle over het kookproces

Dit fornuis wordt geleverd met een LED-timer, zodat je het kookproces nauwlettend in de gaten kunt houden. De timer geeft je een seintje als de kooktijd om is en je kunt kiezen of je het gerecht nog wat langer laat garen, de temperatuur aanpast of het klaarmaakt om te serveren.

Minder stappen en meer controle met Direct Touch Controls

De gebruikersinterface van de Direct Touch Controls gebruikt intuïtieve getallen 1-14, zodat je meteen de juiste temperatuur kunt instellen zonder dat je door de plus- en mintoetsen hoeft te gaan.

- Fornois met elektrische oven en kookplaat
- Type kookplaat: inductie
- Zone links achteraan: Inductie, 1400W/2500W/140mm
- Zone links vooraan: Inductie, 2300W/3600W/210mm
- Zone rechts vooraan: Inductie, 1800W/2800W/180mm
- Zone rechts achteraan: Inductie, 1800W/2800W/180mm
- Type oven: Elektrisch
- SteamBake, multifunctionele heteluchtoven met PlusSteam
- Ovenfuncties: Conventioneel (boven- & onderwarmte), Twee ringgrill, Warmelucht (vochtig), Pizzafunctie, Multi hetelucht, Plus Steam, Circulatiegrill
- Ovenreiniging: standaard
- Gemakkelijk te reinigen ovendeur
- Achterafvoer van de ovendamp
- Opties oven: Acoustic signal, Bereidingsduur, Kookwekker, Tijdsweergave
- Ventilator
- Regelbare hoogte
- Opberglade voor kookgerei

Technische specificaties

| | |
|--|-------------|
| Afmetingen (HxBxD) in mm | 850x596x600 |
| Max. hoogte (met geopend deksel, indien aanwezig) (mm) | 867 |
| Type oven | Hetelucht |
| Energie-efficiëntieklasse | A |
| Energie-efficiëntie-index | 95.3 |
| Energieverbruik hetelucht (kWh/cyclus) | 0.82 |
| Energieverbruik conventioneel (kWh/cyclus) | 0.95 |
| Ovenenergie | Elektrisch |
| Aantal ovenruimten | 1 |
| Netto inhoud oven (L) | 73 |
| Geluidsniveau (dB(A)) | 52 |
| Energieverbruik in stand-by (kWh) | 0.99 |
| Grootte van grootste bakplaat (cm ²) | 1424 |
| Kookplaat | inductie |
| Aansluitwaarde (W) | 10900 |
| Kleur | inox |

PSGBCO190DE00004

