



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, Softclosing, Versenkknebel mit Edelstahlkappen, 9 Beheizungsarten, elektronische Temperaturregelung, Temperaturvorschlag, Schnellaufheizung zuschaltbar, 1 Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost

Produktvorteile & Ausstattung



Kerntemperatursensor: Punktgenaues Garen.

Der Sensor überwacht die Kerntemperatur im Inneren des Gerichts. Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich Ihr Ofen ab. So wissen Sie immer, wann Ihr Steak Medium, Rare oder Well-Done ist.

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.

- Made in Germany
- SteamBake Backofen mit Feuchtigkeitszugabe
- Energieeffizienzklasse: A+ (Spektrum A+++ - D)
- Aqua-Reinigungsfunktion
- Katalytische Rückwand
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenkknebel mit Edelstahlkappen
- Touchbedienung
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Kerntemperatursensor
- Temperaturvorschlag
- 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 abklappbar
- Kindersicherung
- Backtabelle
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Zubehör: , 1 Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Türkontaktschalter für Licht
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Demo-Mode
- 71 Liter Garraum

Start/Stopp-Timer für beste Ergebnisse - ganz automatisch

Das klare Glasdisplay mit Sensortasten bietet Ihnen mehr Kontrolle über den Garvorgang. Der Timer wird durch die Eingabe von Start/Stopp über das LC-Display eingeschaltet. Das heißt, Sie können absolute Genauigkeit erwarten - auch wenn Sie kurz vom Ofen weggehen.

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

PNC	944 188 117
EAN-Nummer	7332543565108
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)
Einbauhöhe (mm)	590
Einbaubreite (mm)	560
Einbautiefe (mm)	550
Gerätehöhe (mm)	594
Gerätebreite (mm)	595
Gerätetiefe (mm)	567
Beheizungsarten	Unterhitze, Katalyse, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluft mit Ringheizkörper Plus, Umluftgrillen
Nettovolumen Backraum (L)	71
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint
Netzstecker	Schuko-Stecker
Kabellänge (m)	1.5
Anschlusswert (Watt)	3500
Volt	230
Absicherung (A)	16
Beleuchtung (Watt)	40
Bruttogewicht (kg)	35
Nettogewicht (kg)	34
Verpackung, Höhe (mm)	670

Verpackung, Breite (mm)	635
Verpackung, Tiefe (mm)	670

