



Kook als een professional met stoom

Kook als een professional in je eigen keuken met de 8000 Meal Assist Oven met SteamPro. Gebruik sous-vide voor koken bij een lage, gecontroleerde temperatuur en zorg voor meer voedingsstoffen en smaak. En het display begeleidt je bij elk gerecht voor perfecte resultaten.

8000 / SteamPro Sous-Vide / 60 cm / CookSmart Touch 4.3" / Steamify@-functie / Regenereren / Kerntemperatuursensor / TR1LFSTV / Wifi / ProBlack

Voordelen en specificaties



Koken met stoom behoudt tot 90% van de vitamine C.

Met SteamPro met sous-vide kun je bakken, braden, stoven, opwarmen en stomen op een nauwkeurig gecontroleerde temperatuur. Steamify@ voegt de juiste hoeveelheid stoom toe, waardoor je favoriete eten knapperig en smakelijk wordt, waarbij tot 90% vitamine C behouden blijft.

Gebaseerd op externe tests waarbij de vitamine C-waarden van rauwe broccoli werden vergeleken met die van gestoomde broccoli. Test uitgevoerd op basis van de bepaling van ascorbinezuur (vitamine C) in levensmiddelen met behulp van HPLC/UV-zichtbare methode



CookSmart Touch – bedien de ovenfuncties met een simpele swipe.

Met het CookSmart Touch-display met swipe-navigatie kun kooktips ontvangen, ovenfuncties selecteren en dankzij de energiebesparende tips, efficiënter koken.

Funcies en Gerechten. Automatische instellingen en stapsgewijze begeleiding

Kookassistentie biedt de beste instellingen en automatische opties zoals roosteren, opwarmen en deeg laten rijzen voor uitstekende resultaten. En de functie Gerechten biedt stapsgewijze begeleiding bij het bereiden van vlees, bakken, het bereiden van plantaardige gerechten, vis of groenten.

Kookassistentie. Extra hulp bij het koken

De kookassistentie-functie met het grotere display geeft je intuïtieve toegang tot een ruim assortiment aan gerechten, waarbij de oven zich automatisch aanpast. Of je kunt de tijd en temperatuur helemaal zelf regelen.



Stoomreiniging. Voor moeiteloze ovenreiniging

Stoomreiniging waarschuwt je wanneer het tijd is om te reinigen, vuil verwijder je vervolgens eenvoudig met een vochtige doek. Door gebruik te maken van stoom om te reinigen, is tot 95% minder energie nodig dan met pyrolytische reiniging.

- PREMIER Line toestel met topdesign en -prestaties
- MaxiKlasse™ - Extra grote ovenruimte (70 liter)
- SteamPro, multifunctionele heteluchtoven met geïntegreerde stoomfuncties
- Steamify@-functie: automatische aanpassing van de stoominstellingen
- SoftMotion™ - zacht sluitende deur
- TouchControl bediening
- CookSmart Touch, Touch-swipe 4.3" display
- Connectivity: bedien je oven via je smartphone of tablet
- Aantal ovenfuncties: 27
- Voorgeprogrammeerde recepten
- Automatische gewichtsgestuurde programma's
- SousVide-programma's voor thuisgerechten van restaurantkwaliteit
- Handig uitneembaar waterreservoir, inhoud 0,95 liter
- Vochtsensor
- Kerntemperatuursensor
- Snelopwarmfunctie
- Stoomreinigingsfunctie
- Isofront® Plus ovendeur met hittewerende structuur
- Ovenruimte: 70 liter
- Kinderbeveiliging
- Inclusief stoomset
- Easy Installation Kit, Telescopische geleider TR1LFSTV inbegrepen
- Automatische ovenverlichting bij deuropening
- Automatisch temperatuurvoorstel
- Elektronische temperatuurregeling

Technische specificaties

Kleur	Zwart	Stoomfunctie	SteamPro - 100% stoom of combinaties met hetelucht, en sensor
Energie-efficiëntieklasse	A++	Max. vermogen grill (W)	2300
Inbouwmaten hxbxd (mm)	590x560x550	Aansluitwaarde (in Watt)	3500
Verwarmingsfuncties	Bovenverwarming, Onderwarmte, Hetelucht, Boven/Onderverwarming, Hetelucht en bovenverwarming, Hetelucht en onderwarmte, Hetelucht, Boven/Onderverwarming, Steamify®, ProSteam: 100% stoom, ProSteam: stoom hoog, ProSteam: stoom laag, ProSteam: stoom medium, Ventilator voor warmtebesparing, Stoom, Opwarmen, Grill, Deegrijfsfunctie, Oprissen, Ontdooifunctie, Stoven, Braden, Lage temperatuur garen, Inmaken, Borden verwarmen, Warmhouden, Dehydrateren, Sous-vide koken	Temperatuur instelbaar van - tot - °C	30°C - 230°C
		Grootte van grootste bakplaat (cm ²)	1424
		Verlichting	2 lampen, in zijwand, halogeen, in plafond, halogeen
		Energie-efficiëntie-index	61.9
		Energieverbruik conventioneel (kWh/cyclus)	0.99
		Energieverbruik hetelucht (kWh/cyclus)	0.52
		Verlichting (Watt)	65
		Ovenenergie	Elektrisch
		Type product	Elektrische inbouwoven
		Geluidsniveau (dB(A))	53
Connectivity	Wi-Fi	Brutogewicht, met verpakking (kg)	39.5
Aansluitwaarde (W)	3500	Netto gewicht apparaat met accessoires (kg)	38.5
Afmetingen hxbxd (mm)	594x595x567	Toebehoren	1 cakebakplaat van grijs email, 1 Longclean bakplaat, stoomschalenet
Netto ovenvolume (liter)	70	Toebehoren	1 ovenrooster rvs
Reiniging	Stoom	Inschuifrails	Easy Entry; Roestvrij staal
Ovenbediening	touch	Lengte aansluitsnoer (m)	1.5
Type timer	SUPEX4		

