



Koken op lage temperatuur met stoom kan voedingsstoffen behouden en energieverbruik tot

Rosé-rauwe biefstuk, gestoomde groenten of vis? De 9000 ProAssist oven met SteamPro bereidt elk recept tot in de perfectie met één druk op de knop. Koken met stoom regeneert restjes, behoudt 90% van de vitamine C en verbruikt minder energie.

Een externe test met broccoli en zalm wijst uit dat de voedingsstoffen behouden blijven na het koken met stoom op een lage temperatuur.

9000 / SteamPro Sous-Vide / 60 cm / CookSmart Touch+ 7.8" / Steamify®-functie / Regenereren / Kerntemperatuursensor / Easy2Clean bakplaat / 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



Kookassistentie. Extra hulp wanneer je die nodig hebt.

Via het vergrote display geeft de Kookassistentie-functie je intuïtieve toegang tot een breed scala aan gerechten waarbij de oven zich automatisch aanpast. Of je bepaalt de tijd en temperatuur volledig zelf.



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.



Kerntemperatuursensor – voor nauwkeurige temperatuurregeling

Dankzij de kerntemperatuursensor kun je de bereiding nauwkeurig monitoren voor perfecte resultaten, ongeacht het recept. De oven laat je weten wanneer het gerecht de juiste temperatuur heeft bereikt.

- 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 7.8" 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, 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)	40
Aansluitwaarde (W)	3500	Netto gewicht apparaat met accessoires (kg)	39
Afmetingen hxbxd (mm)	594x595x567	Toebehoren	1 cakebakplaat van grijs email, 1 Longclean bakplaat, stoomschalenet, 1 Easy2Clean Patisserie tray
Netto ovenvolume (liter)	70	Toebehoren	1 ovenrooster rvs
Reiniging	Stoom	Inschuifrails	Easy Entry; Roestvrij staal
Ovenbediening	touch		
Type timer	SUPEX8		

