



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

Glaseinleger mit Touch, Energieeffizienzklasse A+, Aqua-Reinigungsfunktion, SteamBake Feuchtigkeitszugabe, Elektronikuhr, Versenkknebel, 8 Beheizungsarten, 1 Universablech, 1 Kombirost

Produktvorteile & Ausstattung

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



Kochen Sie mehr zur gleichen Zeit und erhalten Sie dennoch perfekte Resultate.

Die Heißluft mit Ringheizkörper in unseren Backöfen stellt sicher, dass Ihre Gerichte gleichmäßig gegart werden und das bei bis zu drei Blechen. Dies bietet volle Geschmacksentfaltung im gesamten Garbereich. So wird jede Portion ohne Zweifel so perfekt wie die vorherige.



Backen Sie auch große Mengen einfach perfekt

Weniger ist nicht immer mehr - insbesondere wenn es auf perfekt zubereitete Köstlichkeiten ankommt. Das extra große Backblech ist 20 % größer als normale Backbleche, damit Sie größere und noch leckerere Speisen zaubern können und dies mit der Gewissheit, dass jede einzelne Speise perfekt auf den



- SteamBake Herd mit Feuchtigkeitszugabe
- Aqua-Reinigungsfunktion
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenkknebel
- Touchbedienung
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Temperaturbereich von 50°C - 275°C
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab abklappbar
- Backtabelle
- Kühlgebläse
- Garraumbelichtung 40 W Halogen
- 4 elektronische Kochstellen mit Ankochautomatik (nur in Verbindung mit Elektronik-Kochfeldern)
- Zubehör: , 1 Universablech, 1 Kombirost
- 71 Liter Garraum
- Energieeffizienzklasse: A+ (Spektrum A+++ - D)
- Kombinierbar mit allen AEG Herdgebundenen Kochfeldern

Mit Timer-Display für die Übersicht über den Garvorgang

Das Timer-Display bietet Ihnen eine komplette Übersicht über den Status Ihres Gerichts. Auf dem Bildschirm können Sie einen Alarm einstellen, die verbleibende Zeit direkt ablesen und den Timer mit Genauigkeit und Präzision programmieren.

Einfacher und sicherer Einschub der Backbleche

Der Backofen wurde mit Gedanken an die Zugänglichkeit entworfen. Die Bleche können schnell und einfach in die Einschübe eingesetzt werden.

Technische Daten

Bauart	Einbauherd	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69
Gerätetyp	SteamBake Backofen mit Feuchtigkeitszugabe	Beleuchtungsart	1, oben Halogen
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)	Beleuchtung (Watt)	40
Reinigung	Aqua	Anschlusskabel	nein
Bedienung	Versenkknäbel	Netzstecker	Nein
Einbaumaße HxBxT (mm)	600x560x550	Product Partner Code	B - Open All
Temperaturbereich	50°C - 275°C		
Nettovolumen Backraum (L)	71		
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint		
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567		
Beheizungsarten	Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluft mit Ringheizkörper Plus, Umluftgrillen		
Anschlusswert (Watt)	10850		
Leistung Grill (Watt)	1900		
EAN-Nummer	7332543748938		
Volt	230		
Absicherung (A)	3x16		
Bruttogewicht (kg)	33.5		
Nettogewicht (kg)	32.5		
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.99		

