



## BPS355061M AEG

Merk: AEG  
Model: BPS355061M



SCAN OM TE  
BESTELLEN

## OMSCHRIJVING

SteamBake multifunctionele heteluchtoven, pyrolyse, indrukbare bedieningsknoppen/touch, inox

Naast alle standaard ovenfuncties voegt de PlusSteam-knop van deze SteamBake oven stoom toe aan het begin van het bakproces. De stoom houdt het deeg aan de oppervlakte vochtig. Dit zorgt voor een goudbruine kleur en heerlijke korst en een zachte en smeuïge binnenkant. Naast knapperige en heerlijke broodjes, muffins en taarten, komen ook je gebraden kip, gegrilde spareribs en lasagne even perfect bereid uit de oven.

## VOEG STOOM TOE VOOR KNAPPERIGE RESULTATEN

Naast alle standaard ovenfuncties voegt de PlusSteam-knop in deze SteamBake oven stoom toe bij het begin van het bakproces. De stoom houdt het deeg vochtig aan het oppervlak om uw gebak te voorzien van een gouden kleur en heerlijke korst, terwijl het binnenin zacht en smeuïg blijft. Behalve uw knapperige en smakelijke broodjes, muffins en taarten, zullen ook uw gebraden kip, gegrilde spareribs en lasagne even lekker en perfect bereid zijn.

## EEN ZELFREINIGENDE OVEN

Dankzij de Pyrolytische reinigingsfunctie worden vuil, vet en voedselresten in de oven omgetoverd tot asen die u makkelijk met een vochtig doek kunt wegvegen.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	WAARDAMME	KNOKKE		WAARDAMME	KNOKKE
MA	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u	VRIJ	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u
DI	- GESLOTEN -	- GESLOTEN -	ZAT	10u tot 12u30 en 13u30 tot 17u	10u tot 18u
WOE	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u	ZON	- GESLOTEN -	- GESLOTEN -
DO	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u			

## OVERAL GELIJKMATIG GEGAARD

Met deze oven betekent energie efficiënt gebruiken ook efficiënt koken. Het beschikt over HotAir, een nieuw convectiesysteem dat ervoor zorgt dat de hete lucht gelijkmatig door de ovenruimte circuleert. Het gevolg is dat de oven sneller opwarmt en dat de bereidingstemperatuur met 20% vermindert, waardoor u tijd en energie bespaart.

## BEREID VERSCHILLENDE GERECHTEN TEGELIJKERTIJD EN KRIJG TOCH EEN PERFECT RESULTAAT

De ringweerstand in deze oven zorgt ervoor dat uw gerechten gelijkmatig gegaard zijn, zelfs als er tot drie bakplaten in de oven staan. Zo wordt elke portie even perfect als de vorige.

## SPECIFICATIE

Algemeen		Energieverbruik	
Inhoud ovenruimte	72 Liter	Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0.93 kWh
		Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0.69 kWh
		Energieklasse	A+
Fysieke kenmerken		Grillkenmerken	
Aansluitwaarde	3490 W	Vermogen grill	2300 W
Breedte	59.4 cm		
Diepte	56.8 cm		
Hoogte	59 cm		
Onderhoud & Reiniging		Ovenkenmerken	
Reiniging van de oven	Pyrolyse	Boven- en onderwarmte (conventioneel)	✓
		Bovenwarmte	✓

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	WAARDAMME	KNOKKE		WAARDAMME	KNOKKE
MA	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u	VRIJ	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u
DI	- GESLOTEN -	- GESLOTEN -	ZAT	10u tot 12u30 en 13u30 tot 17u	10u tot 18u
WOE	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u	ZON	- GESLOTEN -	- GESLOTEN -
DO	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u			

Brood/Patisserie	✓
Grill	✓
Maximale oventemperatuur	300 °C
Minimale oventemperatuur	30 °C
Onderwarmte	✓
Pizzastand	✓
Warmhouden	✓

**Veiligheid**

Kinderbeveiliging ✓

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	WAARDAMME	KNOKKE		WAARDAMME	KNOKKE
<b>MA</b>	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u	<b>VRIJ</b>	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u
<b>DI</b>	- GESLOTEN -	- GESLOTEN -	<b>ZAT</b>	10u tot 12u30 en 13u30 tot 17u	10u tot 18u
<b>WOE</b>	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u	<b>ZON</b>	- GESLOTEN -	- GESLOTEN -
<b>DO</b>	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u			