Deforce Electro

Godshuislaan 19
8800 Roeselare

051/22.60.20
info@deforce-electro.be



Merk: Miele
Model: 11168480

€ 4.899,00

4 002516 166092

Acties



Miele Stoomoven: gratis stoomkookboek

Actie geldig tot 31/12/2024



Miele Keukentoestellen: Gratis individueel productadvies

Actie geldig tot 31/12/2024



Miele keukentoestellen: 10% korting bij aankoop van 4 toestellen

Actie geldig tot 30/04/2024

Omschrijving

Drukstoomoven met aansluiting voor vers water en waterafvoer de snelste en krachtigste stoomoven ter wereld.

- Snelste opwarmtijden en kortste bereidingstijden - PowerSteam
- Stoomreductie voor einde programma
- Voorbeeldige veiligheid: betrouwbare veiligheidssystemen
- Inbouw zowel voor de 38 cm als ook voor de 45 cm-nis mogelijk
- Perfect gaarresultaat: automatisch naar een lagere temperatuur
- Stomen onder druk Gezond, smakelijk en snel Tijdbesparend en gezond: uw levensmiddelen zijn bij 101 °C tot 120 °C bijzonder snel gaar.

Gezond, smakelijk en snel

Wilt u een gezonde maaltijd bereiden in korte tijd? Met onze hogedrukstoomoven met PowerSteam kunt u zowel vis als ook hittebestendige groente en peulvruchten snel en gezond bereiden. Op temperaturen van 101 °C tot 120 °C worden uw gerechten onder druk tot wel twee keer zo snel bereid in vergelijking tot een stoomoven zonder druk. Zo kunt u ook op drukke dagen gezonde maaltijden op tafel toveren.

Diverse hoeveelheden, dezelfde bereidingstijd

Of u nu een enkele portie wilt klaarmaken of eten voor het hele gezin, vers of uit de diepvries: de bereidingstijd blijft in onze stoomoven voor elk gewicht steeds gelijk. Dit maakt het voor u gemakkelijk, want u bent geen tijd meer kwijt aan wegen en berekenen van de verschillende bereidingstijden.

De kortste bereidingstijden

Geniet van de kortste bereidingstijden die stomen mogelijk maakt: door zeer snelle stoomopwekking en minimale voorverwarmtijden. Dit is mogelijk dankzij de kleine ovenruimte en de stoomopwekker met sterk vermogen, evenals het bereiden onder druk met tot wel 120 °C. Sneller kan het niet!

Voordelig: stoom van buitenaf

Innovatief stoomsysteem: in tegenstelling tot bij andere systemen zit de stoomopwekker bij onze toestellen buiten de ovenruimte. Tijdens de bereiding vult deze zich volledig met stoom en de zuurstof wordt verdrongen. De voordelen: snelle verwarming, optimale temperatuurmeting en het behoud van de natuurlijke kleur van de levensmiddelen. En aangezien in de ovenruimte geen kalkafzettingen ontstaan, is ook de schoonmaak heel eenvoudig.

Specificaties

ALGEMEEN			
Inhoud ovenruimte	19 Liter	Installatie stoomoven	Inbouw

FYSIEKE KENMERKEN			
Aansluiting op waterleiding	Ja	Breedte	59 cm
Diepte	56,5 cm	Hoogte	38,5 cm
Kleur	Grijs	Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Nisbreedte (minimaal)	56,8 cm	Nisdiepte (minimaal)	55,5 cm
Nishoogte (minimaal)	38 cm	Vaste waterafvoer	Ja

ONDERHOUD & REINIGING			
Automatisch reinigen	Ja	Ontkalkingsprogramma	Ja

Reiniging van de oven	Gewone reiniging		

OVENKENMERKEN

Grill	Nee	Ontdooifunctie	Ja

STOOMKENMERKEN

Aantal inschuifhoogten	3	Stoomfunctie met druk	Ja