



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

De 8000 MealAssist compacte oven met SteamPro maakt gerechten lekkerder en gezonder en behoudt door de stoom tot 90% van de vitamine C. Het CookSmart Touch display begeleidt je bij het bereiden van zowel je dagelijkse als je meest ambitieuze gerechten.

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

8000 / SteamPro Sous Vide / 45 cm / CookSmart Touch 4.3" / Steamify®-functie / Regenereren / Kerntemperatuursensor / TR1LFSTV / Easy2Clean bakplaat / Wifi / ProBlack

Voordelen en specificaties

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

De SteamPro-oven biedt je bak-, braad-, stoof- en stoomfuncties om het beste uit je recepten te halen. Steamify® voegt de juiste hoeveelheid stoom toe, waardoor je favoriete gerechten knapperig en smakelijk worden en tot 90% vitamine C behouden blijft.



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.



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.

Functies en Gerechten. Automatische instellingen en stapsgewijze begeleiding

Kookhulpfuncties bieden 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



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.



Nauwkeurig koken met de nieuwe kerntemperatuursensor

De nieuwe kerntemperatuursensor geeft aan wanneer de gewenste temperatuur bereikt is en zorgt ervoor dat je het kookproces nauwkeurig kunt volgen, zodat je keer op keer perfecte resultaten behaalt.



- PremierLine: topdesign en -prestaties
- 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: 1
- Voorgeprogrammeerde recepten
- SousVide-programma's voor thuisgerechten van restaurantkwaliteit
- Handig uitneembaar waterreservoir, inhoud 0,95 liter
- Vochtsensor
- Voedselsensor
- Snelopwarmfunctie
- Stoomreinigingsfunctie
- Isofront® Top ovendeur met hittewerende structuur
- Ovenruimte: liter
- Kinderbeveiliging
- Inclusief stoomset
- Automatische ovenverlichting bij deuropening
- Automatisch temperatuurvoorstel
- Elektronische temperatuurregeling
- Gebruik van de restwarmte voor energiebesparing
- Ovenfuncties:

Technische specificaties

Inbouwmaten hxbxd (mm)

0x0x0

Afmetingen hxbxd (mm)

XX

