MARC BALIS

www.elektrobalis.be
02/721.39.84 - marc.balis@telenet.be - Vilvoordelaan 50, 1930 Zaventem



DG 7440 CS

Merk: Miele
Model: 11168470

€ 2.199,00

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Inbouwstoomoven 45 cm Clean Steel

Inbouwstoomoven voor gezond koken met automatische programma's, netwerk en sous-vide garen.

- Groot display met gewone tekst en sensorbediening: DirectSensor
- Perfecte resultaten: DualSteam-stoomtechnologie
- Succes voor elk gerecht gegarandeerd, automatische programma's
- Verlichting van de ovenruimte: 2 LED-spots
- Toestel met WiFi: Miele@home
- Roestvrijstalen ovenruimte met lijnenstructuur Professioneel uitgerust. Hoogwaardig en makkelijk in gebruik: onze stoomovens zijn allemaal van een roestvrijstalen binnenruimte voorzien.
- Grote ovenruimte Veel ruimte voor uw creativiteit Maximale ruimte: diepe ovenruimte en grote inhoud voor de gelijktijdige bereiding van meerdere porties.
- MultiSteam Pro Allround-talent voor gelijkmatige resultaten De beste smaak: de stoom verdeelt zich gelijkmatig en snel – daardoor geniet u van optimale bereidingsresultaten.
- Automatische programma's Moeiteloos naar het beste resultaat Altijd perfect gaar: tot wel 135 gerechten zijn optimaal en gemakkelijk te bereiden – met succesgarantie.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Openingsuren Marc Balis

MA	Op afspraak	**VRIJ**	9u tot 19u
DI	9u tot 19u	**ZAT**	9u tot 18u
WOE	9u tot 19u	**ZON**	GESLOTEN
DO	9u tot 19u		

Allround-talent voor gelijkmatige resultaten

Perfectie, helemaal naar uw smaak: als ideale aanvulling op de oven en de kookplaat zorgt de Miele stoomoven voor de beste resultaten. Zelfs complete menu's met meerdere gangen kunnen tegelijkertijd worden bereid. Snelle verwarm- en gaartijden evenals een gelijkmatige stoomverdeling maken de bereiding van uw gerechten makkelijker dankzij de unieke externe stoomgenerator met MultiSteam Pro.

Moeiteloos naar het beste resultaat

Hoelang moet de rijst koken en hoelang duurt het voordat de groenten gaar zijn? Bij gerechten die u met automatische programma's bereidt, hoeft u de temperatuur en duur niet in te stellen. Het toestel werkt automatisch en maakt het dagelijks koken makkelijker. Heeft u uw worteltjes liever wat knapperiger? Bij veel voedingsmiddelen kan de gaarheid individueel worden ingesteld.

Houdt bereide gerechten automatisch warm

Na afloop van de bereidingstijd worden gerechten automatisch 15 minuten lang warm gehouden, zonder dat de kwaliteit van het gerecht afneemt. Als het eens wat later wordt, is dat dus geen probleem.

Een goed overzicht

Het optimale overzicht: onze transparante deur maakt het mogelijk om ook tijdens het bereidingsproces optimaal zicht te hebben op uw gerechten. In combinatie met de innovatieve led-ovenverlichting hebt u zo altijd het beste zicht op uw gerecht.

Het beste licht

De LED-spotjes zorgt voor een schitterende verlichting van de ovenruimte. En dat voorgoed, want hij is onderhoudsvrij. Bovendien zijn ze bijzonder energie-efficiënt.

SPECIFICATIE

Algemeen

Inhoud ovenruimte	40 Liter
Installatie stoomoven	Inbouw

Fysieke kenmerken

Aansluiting op waterleiding	✗
Aansluitwaarde	3600 W
Breedte	59 cm,mm

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Openingsuren Marc Balis

MA	Op afspraak	**VRIJ**	9u tot 19u
DI	9u tot 19u	**ZAT**	9u tot 18u
WOE	9u tot 19u	**ZON**	GESLOTEN
DO	9u tot 19u		

Diepte	56.9 cm,mm
Hoogte	50 cm,mm
Kleur	Grijs
Nisbreedte (minimaal)	56 cm,mm
Nisdiepte (minimaal)	55 cm
Nishoogte (minimaal)	45 cm,mm
Vaste waterafvoer	❌

Onderhoud & Reiniging

Automatisch reinigen	✅
Ontkalkingsprogramma	✅
Reiniging van de oven	Gewone reiniging

Ovenkenmerken

Grill	❌
Ontdooifunctie	✅

Stoomkenmerken

Aantal inschuifhoogten	4
Stoomfunctie met druk	❌

Waterreservoir

Inhoud waterreservoir	1.5 Liter,ml

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig