MARC BALIS

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



DGC 7250 Obsidiaanzwart

Merk: Miele
Model: 12107770

€ 1.999,00

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Combi-stoomoven voor stomen, bakken en braden met connectiviteit en TasteControl.

- Display met gewone tekst en sensorbediening: DirectSensor S
- Schitterende resultaten – MonoSteam-stoomtechnologie
- Luchtig deeg en bruine korstjes – Professional
- Gegarandeerd geen te gare voedingsmiddelen – TasteControl
- Eenvoudige reiniging – PerfectClean-uitvoering

Leveringsomvang

- Bakplaat met PerfectClean (1)
- Universele bakplaat met PerfectClean (1)
- Bak- en braadrooster met PerfectClean (1)
- FlexiClip-geleiders (paar) (1)
- Uitneembare bakplaatgeleiders met PerfectClean (paar) (1)
- Geperforeerde roestvrijstalen stoomovenpannen (1)
- Niet-geperforeerde roestvrijstalen stoomovenpannen (1)
- Ontkalkingstabletten (2)

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		

GROENTEN
Puur natuur: door de behoedzame bereiding in de stoomoven blijft de eigen smaak behouden en eet u zeer gezond.

BIJGERECHTEN
Altijd erbij: aardappelen, rijst en pasta passen bij elk gerecht en leveren een hoge voedingswaarde.

VIS/ZEEVRUCHTEN
Gezonde producten uit de zee: vis en zeevruchten worden perfect gegaard en behouden hun aroma en vorm.

VLEES
Mals en sappig: vlees uit de stoomoven scoort met de intensieve eigen smaak.

ONTDOOIEN
Zacht voor diepvriesproducten: deze kunt u behoedzaam op ca. 60 °C en dus onder ideale omstandigheden ontdooien.

ZUIGFLESSEN DESINFECTEREN
In slechts 15 minuten kiemvrij: zuigflessen kunt u snel en ongecompliceerd bij 100 °C desinfecteren.

BLANCHEREN
Optimale voorbereiding: blancheer fruit en groenten om ze daarna met de beste kwaliteit houdbaar te maken.

DESSERTS
Het beste komt als laatste: ook desserts kunt u op verschillende manieren bereiden in de stoomoven.

EIEREN KOKEN
Zacht, gemiddeld of hard? Op 100 °C heeft u in enkele minuten uw perfecte eitje bij het ontbijt

INMAKEN
Lang houdbaar: fruit, groenten, vlees en worst kunnen met de stoomoven bijzonder makkelijk worden ingemaakt.

INMAAKGLAZEN STERILISEREN
Ideaal voorbereid: u kunt glazen optimaal desinfecteren voor het inmaken van fruit etc.

ONTVELLEN
Eenvoudig verwijderd: tomaten, nectarines, amandelen en meer kunt u na 1–4 minuten in de stoomoven ontvellen.

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		

SAP BEREIDEN
Maak lekker sap of gelei van fruit: door met stoom sap te bereiden, gebeurt dit op behoedzame wijze.

VERWARMEN
Alsof het vers is: gerechten van de vorige dag kunnen in enkele minuten op 80–100 °C perfect worden geregenereerd

VOCHTIGE DOEKJES VERWARMEN
Verwen uw gasten: geef ze na het eten vochtige doekjes uit de stoomoven.

GISTDEEG LATEN RIJZEN
Luchtig en soepel: met deze alleskunner lukt ook gistdeeg; het rijst prima op 40 °C.

YOGHURT BEREIDEN
Zelfgemaakt: in slechts 5 uur kunt u op 40 °C met de stoomoven uw eigen yoghurt maken.

CHOCOLADE SMELTEN
Zoete verleiding: op 90 °C smelt chocolade zonder te klonteren en te verbranden, voor taarten en koekjes.

SOEPEN
Of romig of helder: soepen in talloze variaties zijn een geliefd voorgerecht.

WARMHOUDEN
Wordt er iets later gegeten? Uw stoomoven houdt de gerechten automatisch tot wel 15 minuten warm voor u.

EXTERNE STOOMOPWEKKING
Voordelig: stoom van buitenaf
De stoomopwekking buiten de ovenruimte voorkomt kalkafzetting en zorgt voor een lichte reiniging.

PROFI-FUNCTIE
Optimale resultaten met Bevochtiging-Plus
Beter bakken en braden met vocht: geniet van onvergelijkbaar luchtig deeg en bruine korstjes.

MONOSTEAM
Behoedzame bereiding voor optimale resultaten
Snel en gelijkmatig: de stoom wordt verdeeld rondom de gerechten en zorgt voor een behoedzame bereiding.

TASTECONTROL
Nagaren? Alleen als u dat wilt
De functie TasteControl voorkomt ongewild nagaren en kan naar wens de gerechten warmhouden.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S
Onstpannen bakken en braden gegarandeerd
Heerlijke gerechten in een handomdraai: vis, vlees of groenten – alles wordt volautomatisch bereid.

BEREIDEN ONAFHANKELIJK VAN HOEVEELHEID
Diverse hoeveelheden, dezelfde bereidingstijd
Altijd dezelfde tijd: of uw gerecht nu 100 g of 1 kg weegt, de bereidingsduur blijft steeds hetzelfde.

THUISNETWERK MET MIELE@HOME[2]
Slim gekoppeld
Leef slim: met Miele@home kunt u uw huishoudtoestellen slim koppelen voor meer mogelijkheden.

SOFTOPEN EN SOFTCLOSE
Zachte deurbeweging
Geraffineerd en elegant : de deur opent en sluit met een zachte beweging – tot het einde.

FLEXICLIP-GELEIDERS[3]
Uw gerecht: optimaal toegankelijk
Ergonomisch en comfortabel: met de uittrekbare lade bereikt u eenvoudig en veilig uw gerechten in de oven.

TIJDFUNCTIES
Laat het tijdmanagement aan uw oven over
Altijd op tijd: programmeer de starttijd, eindtijd en de duur van het bereidingsproces of de kookwekker.

GROTE GRILL
Veelzijdig voor binnen: hiermee kunt u ook grotere hoeveelheden steaks, worstjes, spiesen en meer grillen.

HETELUCHT PLUS
Heerlijk luchtig: ideaal voor behoedzaam bakken en braden op maximaal twee niveaus.

BOVEN-/ONDERWARMTE
Universeel inzetbaar en klassiek goed: hiermee lukken alle traditionele bak- en braadresultaten optimaal.

ONDERWARMTE
Afzonderlijk bereiden: voor gerechten die au bain marie worden bereid of van onderen nagebruind moeten worden.

CIRCULATIEGRILL
Van buiten knapperig, binnenin lekker sappig: ideaal voor kip, eend, schenkel, rollade en veel ander vlees.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

ECO-HETELUCHT
Bespaart stroom en tijd: gerechten kunnen energiebesparend bereid worden.

STOOMKOKEN
Behoedzame en gezonde bereiding : bij het stomen blijven bijzonder veel voedingsstoffen behouden.

PROFI-FUNCTIE
Zoals vers van de bakker: het gebruik van vocht geeft onvergelijkbaar luchtig deeg en bruine korstjes.

PERFECTCLEAN-UITVOERING
Uniek anti-aanbakeffect voor moeiteloze reiniging
Snel weer proper: etensresten kunnen zich niet hechten, waardoor reiniging zeer eenvoudig is.

SPECIFICATIE

Accessoires

Meegeleverde bakplaat	✅

Algemeen

Inhoud ovenruimte	76 Liter
Ovenfunctie	✅

Bediening

Automatische programma's	8
Type bediening	DirectSensor

Energieverbruik

Energieklasse	A+

Functies

Timerfunctie	✅

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	3500 W
Breedte	59.5 cm,mm
Diepte	56.8 cm,mm
Gewicht	42 g,kg
Hoogte	59.6 cm,mm
Kleur	Zwart
Kleur/Stijl	Obsidiaanzwart
Nisbreedte (minimaal)	56 cm,mm
Nisdiepte	55 cm

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

(minimaal)	
Nishoogte (minimaal)	59 cm,mm

Gebruiksgemak

Met scherm	✅
Zachte sluiting	✅

Onderhoud & Reiniging

Automatisch reinigen	✅
Ontkalkingsprogramma	✅

Ovenkenmerken

Grill	✅
Maximale oventemperatuur	250 °C
Ontdooifunctie	✅
Programma desinfecteren	✅
Rijzen van deeg	✅
Snel voorverwarmen	✅

Veiligheid

Kinderbeveiliging	✅

Waterreservoir

Inhoud waterreservoir	1 Liter,ml

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig