MARC BALIS

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



BCS11A9FHTSKA Stoomoven - Inbouw - 48 liter

Merk: Bauknecht
Model: BCS11A9FHTSKA

€ 1.649,99

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Total Steam
De traditionele oven verandert in een stoomoven. De Total Steam technologie creëert de ideale condities in de oven voor het koken met 100% stoom. Met deze technologie blijft het vochtgehalte in het voedsel optimaal en de temperatuur altijd beneden de 100°C. Voeg simpelweg wat water toe in de lade aan de voorzijde. Het verhittingselement achterin verandert het water in stoom die gelijkmatig in de ovenruimte wordt verdeeld. Voor gezonde en sappige gerechten.
Active Steam met de opties High Active Steam, Mid Active Steam en Low Active Steam is hier ook beschikbaar.

Koken op 3 niveaus
Bespaar tijd en energie door drie maaltijden tegelijk te bereiden!

SoftClose
Door de SoftClose technologie zorgen de scharnieren met hydraulische dempers ervoor dat de deur van je oven extra zacht sluit, zelfs met de kleinste aanraking.

Energieklasse A+
Goede energie-efficiëntie.
Met zijn A+ energielabel biedt dit Bauknecht apparaat je zowel ideale prestaties als een uitstekend

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		

energieverbruik.

Kerntemperatuurmeter
Perfect bereide gerechten!
Stel eenvoudig de gewenste kerntemperatuur in op de kerntemperatuurmeter, via de display kun je de temperatuur aflezen. Zodra de kerntemperatuurmeter is aangesloten, wordt de kerntemperatuurmodus automatisch geactiveerd.

Elektronische controle
Elektronische temperatuurcontrole.

Vormstabiele kerntemperatuurmeter
Met de nieuwe kerntemperatuurmeter lukken al je ovengerechten perfect.
De gepatenteerde kabel behoudt perfect zijn vorm. Ideaal dus om niet alleen gebraad in het oog te houden, maar ook om de kerntemperatuur te meten van vloeibare gerechten, zoals cakebeslag. Steek de kerntemperatuurmeter gewoon in het gerecht en de Dynamic Intelligence sensortechnologie past automatisch de temperatuur en kookduur aan.

Sous-vide
Stoom je gerecht zachtjes gaar op lage temperatuur.
Bij sous-vide koken of vacuümgaren stoom je hermetisch verpakt voedsel gedurende langere tijd op een constante temperatuur. De aroma's en het vocht kunnen niet ontsnappen, zodat je gerecht al zijn voedingsstoffen en volle smaak behoudt.

SPECIFICATIE

Algemeen

Inhoud ovenruimte	48 Liter
Installatie	Inbouw
stoomoven	
Ovenfunctie	✅

Energieverbruik

Energieklasse	A+

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	3100 W
Breedte	55.9 cm,mm
Diepte	54.3 cm,mm

Gebruiksgemak

Zachte sluiting	✅

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		

Hoogte	45.5 cm,mm
Kleur	Zwart

Onderhoud & Reiniging

Automatisch reinigen	✅
Ontkalkingsprogramma	✅
Reiniging van de oven	Hydrolyse

Ovenkenmerken

Grill	✅
Ontdooifunctie	✅
Programma desinfecteren	✅
Rijzen van deeg	✅
Snel voorverwarmen	✅

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		