



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

Licht doorbakken biefstuk, gestoomde groenten of vis? De 9000 ProAssist-oven met SteamPro bereidt elk gerecht tot in de perfectie met een druk op de knop. Koken met stoom regeneert restjes, behoudt tot 90% van de vitamine C en verbruikt minder energie.

Een externe test uitgevoerd op broccoli en zalm toont aan dat voedingsstoffen behouden blijven na het koken op een lage temperatuur met stoom.

9000 / ProAssist SteamPro Sous Vide / 45 cm / CookSmart Touch+ 7.8" / Steamify®-functie / Regenereren / Kerntemperatuursensor / Easy2Clean bakplaat / Wifi / MattBlack

Voordelen en specificaties



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

Met SteamPro met sous-vide kun je bakken, braden, stoven, opwarmen en stomen op een nauwkeurig gecontroleerde temperatuur. Steamify® voegt de juiste hoeveelheid stoom toe, waardoor je favoriete eten knapperig en smakelijk wordt, waarbij tot 90% vitamine C behouden blijft.

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



Verbeter je kookervaring en -resultaten met CookSmart Touch+

CookSmart Touch+ is een interface die je kookervaring verbetert, je naar perfecte resultaten leidt en tegelijkertijd energie helpt besparen. Jouw favoriete gerechten en bereidingswijzen kunnen in de app worden opgeslagen en met één druk op de knop naar de oven worden gestuurd.



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 voedselsensor

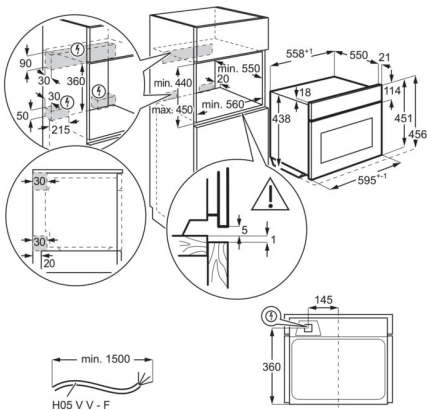
De voedselsensor geeft aan wanneer de gewenste temperatuur bereikt is en zorgt ervoor dat je het kookproces nauwkeurig kunt volgen, zodat je keer op keer perfecte resultaten behaalt.

- SteamPro, multifunctionele heteluchtoven met geïntegreerde stoomfuncties
- Steamify®-functie: automatische aanpassing van de stoominstellingen
- SoftMotion™ - zacht sluitende deur
- TouchControl bediening
- CookSmart Touch+, Touch-swipe 7.8" display
- Connectivity: bedien je oven via je smartphone of tablet
- Aantal ovenfuncties: 26
- 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: 45 liter
- Kinderbeveiliging
- Inclusief stoomset
- Automatische ovenverlichting bij deuropening
- Automatisch temperatuurvoorstel
- Elektronische temperatuurregeling
- Gebruik van de restwarmte voor energiebesparing

Technische specificaties

Kleur	Mat zwart	Ovenbediening	touch
Energie-efficiëntieklasse	A+	Max. vermogen grill (W)	1900
Inbouwmaten hxbxd (mm)	450x560x550	Aansluitwaarde (in Watt)	3000
Verwarmingsfuncties	Onderwarmte, Ontdooifunctie, Dehydrateren, Deegrijpsfunctie, Grill, Ventilator voor warmtebesparing, Hetelucht, Hetelucht en onderwarmte, Hetelucht en bovenverwarming, Warmhouden, Borden verwarmen, Inmaken, ProSteam: 100% stoom, ProSteam: stoom hoog, ProSteam: stoom laag, ProSteam: stoom medium, Opfrissen, Opwarmen, Braden, Lage temperatuur garen, Sous-vide koken, Stoom, Steamify®, Stoven, Bovenverwarming, Boven/Onderverwarming	Temperatuur instelbaar van - tot - °C	30°C - 230°C
		Grootte van grootste bakplaat (cm²)	1424
		Verlichting	1 lamp, in plafond, halogeen
		Energie-efficiëntie-index	79.7
		Energieverbruik conventioneel (kWh/cyclus)	0.89
Connectivity	Ja	Energieverbruik hetelucht (kWh/cyclus)	0.59
		Verlichting (Watt)	40
		Ovenenergie	Elektrisch
		Model	Elektrische inbouwoven
		Geluidsniveau (dB(A))	52
Aansluitwaarde (W)	3000	Brutogewicht, met verpakking (kg)	35
Stoomfunctie	SteamPro - 100% stoom of combinaties met hetelucht, en sensor CookSmart Touch+, touch-swipe-display 7.8 inch	Netto gewicht apparaat met accessoires (kg)	33.3
Type timer		Toebehoren	1 Easy2Clean Cake tray, 1 patisserie bakplaat Easy2Clean, stoomschalenet
Netto ovenvolume (liter)	45	Toebehoren	1 ovenrooster rvs
Reiniging	Stoom	Inschuiфраils	Side grids Easy entry; Stainless Steel
Afmetingen hxbxd (mm)	455x595x567		

PSGBOV230DE00001



PSGBOV230DE00002

