

HS836GV B6

Siemens ofn með sous vide

449.950 kr.



Þessi Siemens ofn er hluti af IQ700 topplínunni með dökku stáli og svörtu gleri. Ofninn er búinn 3,7" TFT litasnertiskjá, ljúflökun og byltingarkenndum blástursofni með 4D loftdreifingu. HomeConnect WiFi tenging er möguleg með sérstöku appi.

Það allra helsta:

- **FullSteam og PulseSteam** gufuofn - opnar þér nýja heima í heilnæmri matargerð. Hægt er að gufusjóða mat eða gefa gufuskot endum og eins til að laða fram einstaka mýkt, betra bragð og fallegri lit/áferð. Tilvalið til að gera brauðskorpuna betri og kjötið mýkra. Frábært í bakstur og matargerð.
- **SousVide eldun** - uppgötvaðu nýjar víddir fyrir bragðlaukana með Sous Vide. Kjöt, fiskur eða grænmeti er sett í lofttæmdar umbúðir eða vakúmpoka og eldað við stöðugan lágan hita í langan tíma. Engin vökvarýrnun, bragðgæði eru hámarks og vítamín og næringarefni varðveitast.
- **TFT 3,7" lita snertiskjár** með skilmerkilegu aðgerðarvali, myndum og auðsjáanlegur frá öllum hliðum.
- **4D heitur blástur** (sjá myndband að neðan) - Blástursviftan í baki ofnsins snýst til beggja átta og tryggir þannig jafnari hitadreifingu og betri árangur við bæði bakstur og steikingu, jafnvel við 1 eða fleiri plötur/skúffur samtímis
- **coolStart** - Er tíminn naumur? Með coolStart aðgerðinni má hita og elda frosinn mat hraðar en nokkru sinni fyrr þökk sé nýrri hitatækni þar sem engin þörf er lengur á að forhita ofninn
- **softMove ljúflökun** á hurð
- **HomeConnect** - með sérstöku Appi getur þú tengst ofninum í gegnum þráðlaust internet og stjórnað ofninum að vild.

Og allt hitt:

- **15 eldunarkerfi**
- 4D blástur
- ØkoBlástur
- undir-/yfirhiti
- Eco undir-/yfirhiti
- blástur og grill
- stórt grill
- lítið grill
- pizzakerfi
- coolStart hraðhitun
- intensive hitun
- langtímasteiking
- undirhiti
- halda heitu
- diskahitun
- **Viðbótarvalaöðgerðir með gufu:** Gufa 30-100°C, endurupphitun 80-180°C, hefun á deigi 30-50°C og affrysting 30-60°C
- Rafeindastýrð hitastilling 30-300°C. Nákvæmari og minna hitaflökt
- **Barnalæsing** á hurð og stjórnborði
- Heilglerjuð hurð að innanverðu - hitnar max 30°C að utanverðu á almennum kerfum
- Sjálfvirkur öryggisútsláttur eftir ákveðinn tíma

Og það tæknilega:

- **71 lítra ofn** (nettó) - 31% stærri en hefðbundinn ofn
- **Orkuflokkur A+**
- **Innbyggingarmál** 59 x 56 x 55 cm
- **Utanmál HxBxD:** 59,5 x 59,5 x 54,8

Rafha

Suðurlandsbraut 16 108 Reykjavík

Sími: 588-0500

rafha@rafha.is

www.rafha.is