

BCE556360B

AEG SteamBake 6000 ofn 139.950 kr.



Afar vel búinn ofn með kjöthitamæli og SteamBake aðgerð sem bætir raka við kerfið sem tryggir stökka skorpu á brauðið eða safaríkara kjöt.

Það helsta:

- **Kjöthitamælir** - stingdu mælinum í kjötið eða fiskinn og láttu ofninn sjá um restina. Hljóðmerki heyrst þegar maturinn er tilbúinn
- **SteamBake** - bættu gufu og raka við eldunarkerfið til að fá fullkomna brauðskorpu, betri áferð á matinn og safaríkarara kjöt
- Katalískur sjálfhreinsibúnaður - hluti ofnsins er með katalítískum sjálfhreinsandi hliðum sem brenna fituagnir og óhreinindi upp þegar ofninn er hitaður yfir 200°C.
- **SoftClose** ljúfflokun á hurð
- **Sleðabúnaður** fyrir eina plötu / grind

Og allt hitt:

- 8 eldunarkerfi - Heitur blástur, Pizza kerfi, undir- og yfirhiti, undirhiti, afþíðing, Heitur blástur með gufu, lítið grill og blásturs grill
- Frábær hitadreifing með 3D blæstri - jafnvel með margar plötur á sama tíma
- **Rafeindaklukka** með möguleika á framstillri ræsingu
- Rafeindastýrð hitastilling **50-300°C**. Nákvæmari og minna hitaflökt
- IsoFront Top þríglerjuð og niðurkæld hurð sem verður mest 44°C heit að utanverðu
- Innfellanlegir stjórnrofar - stílhrein hönnun og auðveldari þrif
- Halógen ljós
- Blástursjálfvirkni - slekkur á blæstrinum þegar hurðin er opnuð
- Barnalæsing á hurð möguleg

Og það tæknilega:

- Orkuflokkur A+
- Rúmmál ofns 71 líter
- 1 ofnskúffa, 1 bökunarplötur og 1 grind fylgir
- 16 amper
- Litur svart gler
- Utanmál H x B x D: 59,5 x 59,5 x 56,7 cm
- Innbyggimál H x B x D: 59 x 56 x 55 cm

Rafha

Suðurlandsbraut 16 108 Reykjavík

Sími: 588-0500

rafha@rafha.is

www.rafha.is