

Merk: **Miele**
Model: 11168480

Bij aankoop van 5 Miele keukentoeestellen, waarvan 1 stoomoven, ontvangt u een gratis individueel productadvies.

€ 4.899,00

Excl. BTW: € 4.048,76



Acties

**Miele Stoomoven: gratis stoomkookboek**

Actie geldig tot 31/12/2024

**Miele Keukentoeestellen: Gratis individueel productadvies**

Actie geldig tot 31/12/2024

Omschrijving

Drukstoomoven met aansluiting voor vers water en waterafvoer de snelste en krachtigste stoomoven ter wereld.

- Snelste opwarmtijden en kortste bereidingstijden - PowerSteam
- Stoomreductie voor einde programma
- Voorbeeldige veiligheid: betrouwbare veiligheidssystemen
- Inbouw zowel voor de 38 cm als ook voor de 45 cm-nis mogelijk
- Perfect gaarresultaat: automatisch naar een lagere temperatuur
- Stomen onder druk Gezond, smakelijk en snel Tijdbesparend en gezond: uw levensmiddelen zijn bij 101 °C tot 120 °C bijzonder snel gaar.

Gezond, smakelijk en snel

Wilt u een gezonde maaltijd bereiden in korte tijd? Met onze hogedrukstoomoven met PowerSteam kunt u zowel vis als ook hittebestendige groente en peulvruchten snel en gezond

bereiden. Op temperaturen van 101 °C tot 120 °C worden uw gerechten onder druk tot wel twee keer zo snel bereid in vergelijking tot een stoomoven zonder druk. Zo kunt u ook op drukke dagen gezonde maaltijden op tafel toveren.

Diverse hoeveelheden, dezelfde bereidingstijd

Of u nu een enkele portie wilt klaarmaken of eten voor het hele gezin, vers of uit de diepvries: de bereidingstijd blijft in onze stoomoven voor elk gewicht steeds gelijk. Dit maakt het voor u gemakkelijk, want u bent geen tijd meer kwijt aan wegen en berekenen van de verschillende bereidingstijden.

De kortste bereidingstijden

Geniet van de kortste bereidingstijden die stomen mogelijk maakt: door zeer snelle stoomopwekking en minimale voorverwarmtijden. Dit is mogelijk dankzij de kleine ovenruimte en de stoomopwekker met sterk vermogen, evenals het bereiden onder druk met tot wel 120 °C. Sneller kan het niet!

Voordelig: stoom van buitenaf

Innovatief stoomsysteem: in tegenstelling tot bij andere systemen zit de stoomopwekker bij onze toestellen buiten de ovenruimte. Tijdens de bereiding vult deze zich volledig met stoom en de zuurstof wordt verdrongen. De voordelen: snelle verwarming, optimale temperatuurmeting en het behoud van de natuurlijke kleur van de levensmiddelen. En aangezien in de ovenruimte geen kalkafzettingen ontstaan, is ook de schoonmaak heel eenvoudig.

Specificaties

ALGEMEEN

| | | | |
|-------------------|----|-----------------------|--------|
| Inhoud ovenruimte | 19 | Installatie stoomoven | Inbouw |
|-------------------|----|-----------------------|--------|

FYSIEKE KENMERKEN

| | | | |
|-----------------------------|-------|----------------------|-----------------------|
| Aansluiting op waterleiding | Ja | Breedte | 59 |
| Diepte | 56,5 | Hoogte | 38,5 |
| Kleur | Grijs | Materiaal | Roestvrij staal (RVS) |
| Nisbreedte (minimaal) | 56,8 | Nisdiepte (minimaal) | 55,5 |
| Nishoogte (minimaal) | 38 | Vaste waterafvoer | Ja |

ONDERHOUD & REINIGING

| | | | |
|-----------------------|------------------|----------------------|----|
| Automatisch reinigen | Ja | Ontkalkingsprogramma | Ja |
| Reiniging van de oven | Gewone reiniging | | |

OVENKENMERKEN

| | | | |
|-------|-----|----------------|----|
| Grill | Nee | Ontdooifunctie | Ja |
|-------|-----|----------------|----|

STOOMKENMERKEN

| | | | |
|------------------------|---|-----------------------|----|
| Aantal inschuifhoogten | 3 | Stoomfunctie met druk | Ja |
|------------------------|---|-----------------------|----|