

Merk: **Miele**
Model: 9564100**€ 3.199,00**

Excl. BTW: € 2.643,80



Omschrijving

Combi-stoomoven in XL-formaat met alle functies van een klassieke oven. Perfecte resultaten dankzij MultiSteam-stoomtechnologie. Een zee van ruimte om uw creativiteit de vrije loop te laten: de XL-ovenruimte. Superhandig: het waterreservoir zit achter een motorisch openend bedieningspaneel. Tot op de graad nauwkeurig, precies zoals u het wilt: braden met de spijzenthermometer. Extra comfortabel: SensorTronic.

Stoomoven, oven en combi-stoomoven in één apparaat

De combi-stoomoven XL vervult al uw wensen. Als volwaardige stoomoven biedt hij talloze voordelen. Daarnaast is het apparaat een volwaardig uitgeruste oven met alle gebruikelijke ovenfuncties. Voor het ultieme bak- en braadresultaat kunt u met dit apparaat combi-koken, waarbij u gebruik kunt maken van vochtige en droge hete lucht.

Perfectie naar uw eigen smaak

Perfectie, geheel naar úw smaak – de Miele-stoomoven is ongekend veelzijdig en de ideale aanvulling op oven en kookplaat. Omdat de bereidingstijden bij koken met stoom en gewoon koken gelijk zijn, hoeft u uw kookgewoonten niet aan te passen. U kunt voorgerechten, soep, vis, vlees, groenten, bijgerechten of zoete gerechten afzonderlijk bereiden – of een compleet menu in één enkel kookproces. Aan speciale wensen voor het kookresultaat – beetgaar of zacht – wordt met de combinatie van combi-stoomoven van Miele voldaan. De MultiSteam-technologie staat voor een unieke en externe opwekking van stoom die zorgt voor perfecte resultaten. De stoom verspreidt zich via zes inlaatopeningen in de ovenruimte, waardoor de opwarmtijd wordt verkort, de stoom snel wordt verdeeld en gelijkmatige resultaten worden bereikt.

Veel ruimte voor creativiteit:

De Miele combi-stoomoven XL beschikt over een bruikbaar volume van 48 l. Daarin kunt u een compleet menu voor 8-10 personen bereiden. Ook voor grote levensmiddelen, zoals gevogelte en hele vis, is voldoende ruimte.

Alles in een handomdraai en perfect gebakken

U bereidt vlees, vis en gevogelte zoals u wilt en tot op de graad nauwkeurig: De spijzethermometer meet de kerntemperatuur en informeert u over de resterende bereidingstijd. Toezicht houden op het bereidingsproces is niet meer nodig.

Meer dan alleen een gebruiksvoorwerp

Met een speciale toets opent u het bedieningspaneel; erachter vindt u de water- en condensreservoirs en de snoerloze bratometer. Bij het openen van het paneel komen het water- en condensreservoir naar voren, zodat u ze eenvoudig kunt uitnemen. Zonder de deur van de bereidingsruimte te openen, kunt u het waterreservoir vullen en het condensreservoir leegmaken. Het paneel zelf staat iets schuin om u een optimaal zicht op het display te bieden.

Specificaties

ALGEMEEN

Inhoud ovenruimte	48	Ovenhoogte	45
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht, Stoom		

BEDIENING

Automatische programma's	1	Bediening op afstand	Optioneel
--------------------------	---	----------------------	-----------

ENERGIEVERBRUIK

Energieklasse	A
---------------	---

FYSIEKE KENMERKEN

Aansluitwaarde	3400	Nisbreedte (minimaal)	56
Nisdiepte (minimaal)	55,5	Nishoogte (minimaal)	45

ONDERHOUD & REINIGING

Ontkalkingsprogramma	Ja	Reiniging van de oven	Katalyse
----------------------	----	-----------------------	----------

OVENKENMERKEN

Boven- en onderwarmte (conventioneel)	Ja	Bovenwarmte	Ja
Brood/Patisserie	Ja	Grill	Ja
Onderwarmte	Ja	Ontdooifunctie	Ja
Warmhouden	Ja		