



Durch Dampf intensiviert der CombiSteam den Geschmack Ihrer Speisen

Der CombiSteam ist nicht nur ein reiner Steamer, sondern kombiniert auch konventionelles Backen mit den Vorteilen von Dampf. Dabei kann zwischen zwei Kombinationen aus Dampf und Wärme gewählt werden.

Produkteigenschaften



Mit dem grosszügigen LCD-Display haben Sie Ihren Garprozess stets unter Kontrolle

Das grosse LCD-Display zeigt Ihnen zu jedem Zeitpunkt einfach und übersichtlich den Backprozess an. Egal ob Sie mit einem vorprogrammierten Rezept oder mit manuellen Einstellungen garen, Ihre Gerichte gelingen immer auf den Punkt.



Ein neuer Weg um köstliche Speisen zu kreieren: SousVide-Garen im Vakuumbbeutel

Garen Sie Speisen im Vakuumbbeutel und dämpfen Sie diese bei niedrigen Temperaturen, wie vom Profikoch. Dank der SousVide-Funktion erhalten Sie die perfekte Konsistenz und einen intensiveren Geschmack.

Vorprogrammierte Rezepte für köstliche Speisen

Unsere automatischen Rezepte sind Ihr schnellster Weg zu köstlichen und opulenten Mittag- und Abendessen. Wählen Sie einfach eines der zahlreichen wohlschmeckenden vorprogrammierten Rezepte aus. Bereiten Sie die Speise nach der Anleitung zu und schieben Sie sie in den Ofen. Den Rest erledigen wir.

Flexible Kompaktgeräte für eine optimale Platznutzung in Ihrer Küche

Nutzen Sie dank unseres breiten und vollständigen Sortiments an flexiblen Kompaktgeräten Ihren verfügbaren Platz optimal. Sie sind für eine vollständige Flexibilität ausgelegt, damit Sie jede Ecke in Ihrer Küche optimal ausnutzen können. Dabei liefern die Kompaktgeräte die gleichen perfekten

- Vorprogrammierte Kochrezepte
- Speicher für eigene Programme
- Wassereinfüllschublade
- Abklappbarer Grill
- Kindersicherung
- Gutschein für Kochbuch
- Gutschein für Steamdemo

Technische Daten

Farbe	Schwarz Spiegel	Leistung Lampe (Watt)	25
Energieeffizienzklasse	A	Beheizungsart	Elektrisch
Einbaumasse (HxBxT, mm)	382x550x580	Bauart	Einbau Backofen Elektrisch
Programme / Funktionen	Gratinieren, Brotbacken, Auftauen, Hefeteig gehen lassen, Dampfgaren, Grillen, Feuchtigkeit hoch, Feuchtigkeit tief, Warmhalten, Feuchte Heissluft, Tellerwärmen, Vorwärmen, Garen, SousVide, Regenerieren mit Steam, Kochen mit Heissluft, Turbogrill	Geräuschpegel (dB)	47
		Bruttogewicht (kg)	38
		Nettogewicht (kg)	34.5
		Zubehör (im Lieferumfang enthalten)	1 Kuchenblech, 2 Glasgeschirr mit Einsatzrost
		Gitterroste	1 Chromstahl
Connectivity	-	Seitengitter	Seitengitter;Edelstahl
Max. Gesamtanschlusswert (W)	2300	Anschlusskabel (m)	2.5
Dampf-Kategorien	SoloSteam	Netzstecker	Schweizer Stecker
Bedienung / Display	Touch-Bedienung	Im Lieferumfang enthalten	Befestigungssatz Stützwinkel
Nutzbare Garraumvolumen (L)	34	Innenraum-Material	Grey Enamel;Stainless steel fan cover
Reinigungsart	Steam	Anzahl Garräume	1
Gerätemasse (HxBxT, mm)	378x549x568	Artikelnummer / PNC	941 047 353
Bedienungsart	Touch	EAN Code	7332543976553
Max. Nennleistung Ofen (W)	2300	Netz-Spannung (V)	230
Temperatur-Bereich (min. - max.)	30°C - 230°C	Absicherung (A)	10
Nutzbare Grillfläche (cm²)	1188	Heizelemente	Heissluft + Steam
Innen-Beleuchtung	1, Halogen-Lampe seitlich	Türtemperatur (°C)	30
Energieeffizienzindex (EEIcavity)	95.7	Herkunftsland	DE
Energieverbrauch, Heissluft/Umluft (kWh/Zyklus)	0.66		

