



HSG656XS1 Bosch

Merk: Bosch
Model: HSG656XS1



~~2.469,99€~~
2.469,99€



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

De stoomoven met PerfectBake en PerfectRoast: zo krijg je automatisch en zachtjes perfecte resultaten.

Stoomt zo zacht dat zelfs de vitamines blijven voor de maaltijd

Wanneer voorzichtig in stoom gekookt, blijven groenten knapperig, terwijl gevogelte en vis sappig en mals blijven. Gerechten die worden gekookt in stoom behouden niet alleen hun vitaminen en mineralen, maar ook hun volle, natuurlijke smaak. Dus kunt u rustig aan doen met het extra op smaak brengen en veel minder zout gebruiken bij het koken. Met stoom kunt u zelfs koken zonder olie of vet toe te voegen.

Liefde met de eerste hap

Of het nu kalkoen is, een lamsbout of een sappige karper – de PerfectRoast vleessensor wordt geleverd met de knowhow van een professionele chefkok, maar dan veel voordeliger. Drie zeer gevoelige meetpunten helpen de sensor de kerntemperatuur van uw product tot exact op de graad en seconde te bepalen. De maximale meetnauwkeurigheid wordt gerealiseerd door het insteken van alle drie de meetpunten zoals vereist, zodat de perfecte braadresultaten worden behaald. Een ander voordeel is dat de PerfectRoast kan worden gebruikt in combinatie met magnetrons en extra stoom.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA

8u30 tot 18u00

VRIJ

8u30 tot 18u00

DI

8u30 tot 18u00

ZAT

9u30 tot 18u00

WOE

8u30 tot 18u00

ZON

- GESLOTEN -

DO

8u30 tot 18u00

Wordt een masterchef

Bakken is nog nooit zo eenvoudig geweest: De revolutionaire nauwkeurige PerfectBake sensor meet het vochtgehalte van uw producten permanent en regelt het bakproces automatisch. U hoeft nooit de verwarmingsmodus, baktijd of temperatuur opnieuw in te stellen wanneer u dat niet wilt. PerfectBake doet het allemaal. Het enige wat u moet doe is het kiezen van een geschikte gerechtcategorie, zoals "Strudel", en op "Start" drukken. Vanaf dat moment neemt u oven het over. Resultaat? Brood, taarten en quiches allemaal perfect gebakken.

SPECIFICATIE

Algemeen

Inhoud ovenruimte	71 Liter
Inhoud waterreservoir	1 Liter,ml
Ovenhoogte	60 cm
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht, Stoom

Energieverbruik

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

Onderhoud & Reiniging

Ontkalkingsprogramma	☒
Reiniging van de oven	Katalyse

Bediening

Bediening op afstand	☒
----------------------	-------------------------------------

Fysieke kenmerken

Nisbreedte (minimaal)	56 cm,mm
Nisdiepte (minimaal)	55 cm
Nishoogte (minimaal)	58,8 cm,mm

Ovenkenmerken

Aantal verwarmingswijzen	14
Boven- en onderwarmte (conventioneel)	☒
Drogen	☒
Grill	☒
Langzaam Garen	☒
Onderwarmte	☒
Ontdooifunctie	☒

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA

8u30 tot 18u00

VRIJ

8u30 tot 18u00

DI

8u30 tot 18u00

ZAT

9u30 tot 18u00

WOE

8u30 tot 18u00

ZON

- GESLOTEN -

DO

8u30 tot 18u00

- Pizzastand
- Regenereren
- Rijzen van deeg
- Snel voorverwarmen
- Warmhouden
-

Veiligheid

Kinderbeveiliging



Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig	
MA	VRIJ
8u30 tot 18u00	8u30 tot 18u00
DI	ZAT
8u30 tot 18u00	9u30 tot 18u00
WOE	ZON
8u30 tot 18u00	- GESLOTEN -
DO	
8u30 tot 18u00	