



SteamPro – för professionella resultat

900 SteamPro-ugnen med Steamify® gör att du kan baka, steka och ånga dina maträtter med professionellt resultat. Nu kan du även använda sous-vide hemma. För mat av restaurangkvalitet, välj bara temperatur så anger Steamify®-funktionen rätt ånginställningar.

900 SteamPro-ugnen med Steamify® gör att du kan baka, steka och ånga dina maträtter med professionellt resultat. Nu kan du även använda sous-vide hemma. För mat av restaurangkvalitet, välj bara temperatur så anger Steamify®-funktionen rätt ånginställningar.

Produktfördelar

Steamify®, din ånghjälp

Vår Steamify®-funktion gör det ännu enklare att skapa kulinariska rätter. Ange den tillagningstemperatur som du brukar använda så justerar ugnen automatiskt inställningarna, vilket innebär att maten ångas till perfektion. För hälsosammare, godare mat – träffa vår ångexpert.



Konsten med sous-vide

Laga med kompetens och sous-vide hemma. Noggrant kontrollerad temperatur är hemligheten med sous-vide, och tack vare vår exakta teknik är det nu enkelt att uppnå. Vakuumsförseglade påsar förbättrar smaker, medan ånga bevarar smak och näringsämnen.



Smart Kitchen – praktisk och bekväm tillagningshjälp

Styr din ugn på distans, utforska våra olika partner och få anpassad hjälp, allt via My Electrolux Kitchen-appen. Det enkla sättet att berika din Smart Kitchen-upplevelse.

Laga mat med precision med vår matlagningstermometer

Tack vare vår matlagningstermometer får man perfekta resultat varje gång. Med den övervakas matlagningsprocessen genom att mäta matens innetemperatur. Den till och med meddelar när maten är tillagad till önskad temperatur och tillagningen avslutas.

Touchdisplay – intuitiv och funktionell med allt inom räckhåll

TFT-ugnen med touchdisplay gör det enkelt att justera tid och temperatur, oavsett om du ska baka muffins eller tillaga lax. Ger dig teknologin och matlagningshjälpen du behöver för att tillaga de läckra rätterna du älskar.

- SteamPro-Sous Vide tillagning
- Ugn med WiFi-uppkoppling
- Steamifyfunktion
- Touchkontroll
- Soft Closing
- Matlagningstermometer med auto-off
- Rengöringspåminnelse
- Snabbuppvärmningsfunktion
- Elektronisk temperaturinställning
- Recept i ugnen
- Automatiska temperaturförslag
- Automatiska viktprogram
- Ugn med ångrengöring
- Restvärmevisning
- Dubbla ugnslampor
- Ugnsstegar med Easy Entry
- Kylfläkt
- Kontrollpanel med barnlås
- Luckspärr
- ISOFRONT PLUS sval ugnslucka
- Fuktsensor
- Utdragbara bakplåtsskenor TR1LFSTV, Vattenhårdhetstest medföljer
- Medföljande tillbehör: 1 Långpanna i emalj, 1 Set punched + unpunched stst pan 1/2, 2 Plåtar grå emalj, 1 Rostfritt stål
- Display med språkval

Tekniska specifikationer

Kommersiellt namn	SteamPro
Färg	Rostfri
Rengöring	Ånga
Ugnskavitet	Grå emalj;Fläktskydd i rostfritt stål
Nettovolym, liter	70
Energiklass	A++
Produktmått H x B x D, mm	594x595x567
Inbyggnadsmått H x B x D, mm	590x560x550
Plåt, max bakningsyta, cm ²	1424
Temperaturspann	30°C - 230°C
Maxtemperatur på lucka. K-värde	30
Mikrovågseffekt, W	-
Grill, min W	2300
Färg på ugnsdisplay	Vit
Energiförbrukning, över/undervärme, kWh	0.99
Energiförbrukning, varmluft, kWh	0.52
Ljudnivå, dB(A) IEC 704-3	53
Sladdlängd, (ca) m	1.5
Max anslutningseffekt, W	3500
Spänning, V	230
Säkring, A	16
Produktnummer (PNC)	944 032 140
EAN-kod	7333394049946

