



## SAMSUNG

**NV7B4450VAK/U1 Serie 4, Onyx Black, 76L, A+, DC, Pyro, LED Scherm, Wifi, Air Sous Vide, Natuurlijke**

**HETELUCHTOVEN INBOUW**

A0073360

Serie 4 - Oven Serie 4, Onyx Black, 76L, A+, DC, Pyro, LED Scherm, Wifi, Air Sous Vide, Natuurlijke stoom, 11vl Telescopische Rail

**ADVIESPRIJS: 898,00 EUR**

Incl. BTW | Excl. Recupel/Bebat

### TECHNISCHE KENMERKEN

<b>Afmetingen</b>	mm	596h x 595b x 550d
<b>Energieklasse</b>		A+
<b>Vermogen</b>	W	1100 1200 1600
<b>Type</b>		Multifunctie + Added Steam
<b>Type Ovenfunctie</b>		Grill Grill met luchtcirculatie Hete lucht Multifunctie Onderwarmte Ontdooifunctie Traditioneel Variosteam
<b>Inhoud</b>	l	76
<b>Aantal ovenfuncties</b>		7
<b>Thermostaat</b>		Electronisch, met draaiknoppen en LED display
<b>Reiniging</b>		Pyrolyse Katalyse
<b>Inbouw Hoogte</b>	cm	60
<b>Inbouw Breedte</b>	cm	56
<b>Inbouw Diepte</b>	cm	55
<b>Kleur</b>		Onyx Zwart
<b>Verlichting</b>		1 x 40W

## Extra info

Dual Cook™  
Air Sous Vide  
Pyrolyse  
Smart Things  
Soft Close deur  
1 x Telescopische rail  
Displaytype : LED / White  
Bediening : Dual Dial & Touch  
Automatische programma's : Single 40 / Dual Cook 10  
Kinderslot

---

### Dual Cook

Kies hoe je verschillende maaltijden wilt bereiden voor een optimale smaak. De bovenste en onderste zones werken bij Dual Cook onafhankelijk van elkaar. Gebruik de bovenkant voor kleinere gerechten, beide zones met verschillende instellingen voor verschillende smaakvolle gerechten of de hele oven voor grotere gerechten.

### Air Sous Vide\*

Bereid eten gelijkmatiger, zonder uit te drogen. Het Air Sous Vide\*-systeem stelt de temperatuur in iedere zone nauwkeurig vast en behoudt een gelijkmatige temperatuur gedurende een lange periode. Alles wordt dus goed bereid, overal in de oven, en smaakt heerlijk mals en sappig.

### Voedselthermometer\*

Controleer gemakkelijk de kerntemperatuur van gerechten, zodat je zeker weet dat die perfect is bereid naar je smaak. De voedselthermometer\* maakt een einde aan al het giswerk en geeft duidelijk aan wanneer alles voldoende is gegaard. En je hoeft geen tijd en warmte te verspillen met het openen van de oven.