



**ATAG**  
**CS6611C COMBI STOOMOVEN 60CM RVS**  
COMBI-STOOMOVEN  
A0074182

Combi-stoomoven, TFT display 2.9", 60cm, Matrix RVS

**ADVIESPRIJS: 1898,01 EUR**  
Incl. BTW | Excl. Recupeel/Bebat

TECHNISCHE KENMERKEN

<b>Afmetingen</b>	mm	597h x 597b x 547d
<b>Design</b>		Matrix
<b>Energieklasse</b>		A+
<b>Aansluitwaarde</b>	W	3400
<b>Type Ovenfunctie</b>		Multifunctie
<b>Stoomfunctie (J/N)</b>		Ja
<b>Aantal Stoomfuncties</b>		3
<b>Stoomfunctie Type</b>		Stoom;Sous vide stoom
<b>Ovendeur</b>		Softclose
<b>Regelbare Temperatuur stoom (J/N)</b>		Ja
<b>Watertoevoer</b>		Reservoir
<b>Bediening</b>		Draaiknop+toetsen
<b>Reiniging</b>		Stoom Ontkalking
<b>Inhoud</b>	l	73
<b>Inbouw Hoogte</b>	cm	59
<b>Inbouw Breedte</b>	cm	56
<b>Inbouw Diepte</b>	cm	55
<b>Kleur</b>		Inox

De (stoom)oven is voorzien van een volledige uittrekbare telescopische geleiding. Met gemak zijn de gerechten in en uit de oven te schuiven. Dit zonder dat de bakplaat kantelt of van de geleiding afschiet. Overzichtelijk, veilig en ergonomisch.

De perfecte cuisson van vlees of vis kan een aardige uitdaging zijn. Deze oven met culisensor is daarbij een betrouwbare hulp. De elektronische thermometer meet namelijk de kerntemperatuur van uw braadstuk of vis. Als de gewenste temperatuur bereikt is, is de perfecte cuisson een feit.

De ovens met een stoomgenerator hebben een Steam Clean schoonmaakprogramma. De vlekken worden losgestoomd en zijn na afloop van het programma met een doek eenvoudig weg te nemen.

Naast alle mogelijke handmatige instellingen, hebben we voor een aantal populaire gerechten automatische programma's samengesteld. U kiest het programma uit het menu en het apparaat stelt alles zelf in. Het display toont u de functie, temperatuur en tijd.

