



ATAG

CS6695D Combi-stoomoven, TFT display 2.9", 60cm, Matrix Full Graphite

COMBI-STOOMOVEN

A0075084

Combi-stoomoven, TFT display 6.0", 60cm , Matrix Graphite

ADVIESPRIJS: 2298,00 EUR

Incl. BTW | Excl. Recupe! / Bebat

TECHNISCHE KENMERKEN

Afmetingen	mm	597h x 597b x 547d
Design		Matrix
Energieklasse		A+
Aansluitwaarde	W	3400
Type Ovenfunctie		Multifunctie
Stoomfunctie (J/N)		Ja
Aantal Stoomfuncties		3
Stoomfunctie Type		Stoom; Sous vide stoom
Ovendeur		Softclose
Regelbare Temperatuur stoom (J/N)		Ja
Watertoevoer		Reservoir
Inhoud waterreservoir	l	1,3
Bediening		Draaiknop+toetsen
Reiniging		Stoom Ontkalking
Inhoud	l	73
Inbouw Hoogte	cm	59
Inbouw Breedte	cm	56
Inbouw Diepte	cm	55
Kleur		Grafiet

klapdeur (soft-close)

Graphite

5 inschuifniveaus, voor meerdere gerechten

op 2 niveaus volledig uittrekbare telescoopgeleiding (stoombestendig) voor de bakplaten, grillroosters en stoomschalen

grafisch en tekstuele weergave van tijd, temperatuur en ovenfunctie met afbeeldingen van gerechten

oventemperatuur instelbaar per 5 °C, van 30 - 230 °C, voor stomen van 30 - 100 °C, bij sous vide op de graad nauwkeurig

intuïtieve bediening door metalen draaiknoppen en interactieve touch control toetsen

programmeerbare bereidingstijd en eindtijd (uitgestelde start)

digitale timer

6.0 inch kleuren TFT display
easy clean emaille binnenruimte / gladde ovenwanden
uitneembare binnenruut
Steam Clean schoonmaakstelsiem (weekt vuil los)
automatische ontkalkindicatie
koele ovendeur met 4 glaslagen
kinderslot
koelventilator
geen wateraansluiting nodig
inbouw mogelijk in: hoge kast, onder werkblad
1 culisensor
2 stoomschalen: 1 x XL en 1x XL geperforeerd
1 grillrooster
2 geëmailleerde bakplaten, 1 vlak en 1 diep
131 automatische programma's (koken en ontdooien) incl. 12 sous vide programma's
combinatie van stoom en hetelucht voor vlees, brood en andere gerechten
11 ovenfuncties: hetelucht, Eco-hetelucht, grote grill, grill, grill + ventilator, onder- en bovenwarmte, onderwarmte + ventilator, onderwarmte, onderwarmte +
hetelucht, bovenwarmte, pro roast
stoomdichtheid instelbaar (3 niveaus)
memory functie en meerfase koken
culisensor kerntemperatuurmeter
3 combinatiefuncties voor oven en steamer
3 stoomfuncties: 100 °C, lage temperatuur en sous vide stomen