



MIELE

DGC 7445 HCX Pro 125 Gala Edition

OBSW/MATT

COMBI-STOOMOVEN

A0082743

Combistoomoven ; Obsid.zw. mat ; Artline ; A+ ; 45 CM ; DirectSensor ; 48 L ; DualSteam, Ontdooien, Opwarmen ; 265 Automatische programma's ; WifiConnect, Mix&Match ; 40°C-100°C ; Water Connection ; HydroClean

ADVIESPRIJS: 3048,00 EUR

Incl. BTW | Excl. RecupeI/Bebat

TECHNISCHE KENMERKEN

Afmetingen	mm	452h x 595b x 550d
Netto gewicht	kg	40,2
Design		ArtLine - 125 Gala Edition
Energieklasse		A+
Aansluitwaarde	W	3300 3400
Type Ovenfunctie		Grill Grill met luchtcirculatie Hete lucht Intensief bakken Multifunctie Onderwarmte Ontdooifunctie Steambake Steamcrisp Traditioneel Turbo hete lucht Variosteam
Stoomfunctie (J/N)		Ja
Aantal Stoomfuncties		4
Stoomfunctie Type		Stoom;Sous vide stoom
Ovendeur		Softclose
Regelbare Temperatuur stoom (J/N)		Ja
Watertoevoer		Verswatertoevoer
Inhoud waterreservoir	l	1,4

Bediening		Direct Sensor
Reiniging		Hydrolyse
Inhoud	l	47
Inbouw Hoogte	cm	45
Inbouw Breedte	cm	56
Inbouw Diepte	cm	55
Kleur		Obsidiaanzwart
Extra info		PROGRAMMA'S (17) Greeploos Mix & Match Automatische programma's met de mogelijkheid de bereiding individueel aan te passen Warmhouden Crisp-functie Sous-vide Speciale toepassingen Koppeling met Miele@home Touch2Open Stomen op 3 niveaus tegelijkertijd Neerklapbaar grillelement Uitneembare bakplaatgeleiders Ontkalken CleanGlass-deur Veiligheidsuitschakeling Toetsenvergrendeling Aantal niveaus : 3 Temperaturen stoomovenmodus in °C : 40-100

Greeploze compacte combi-stoomoven met toe- en afvoeraansluiting voor water voor stomen, bakken, braden met connectiviteit + HydroClean.

Grote display met gewone tekst en sensorbediening: DirectSensor

Van buiten knapperig, van binnen sappig: combi-koken

Simpele bediening: waterreservoir achter bedieningspaneel

Eenvoudige reiniging – HydroClean en roestvrijstalen ovenruimte

Toestel met wifi: Miele@home

Leveringsomvang

Universele bakplaat met PerfectClean HUBB 71 (1)

Braadrooster met PerfectClean HBBR 71 (1)

Uitneembare bakplaatgeleiders (paar) (1)

Roestvrijstalen schaal met gaatjes (1)

Roestvrijstalen schaal zonder gaatjes (1)

Ontkalkingstabletten (2)

HydroClean vloeibaar reinigingsmiddel (1)

Puur natuur: door de behoedzame bereiding in de stoomoven blijft de eigen smaak behouden en eet u zeer gezond

Mals en sappig: vlees uit de stoomoven scoort met de intensieve eigen smaak.

In slechts 15 minuten kiemvrij: zuigflessen kunt u snel en ongecompliceerd bij 100 °C desinfecteren.

Het beste komt als laatste: ook desserts kunt u op verschillende manieren bereiden in de stoomoven.

Luchtig en soepel: met deze alleskunner lukt ook gistdeeg; het rijst prima op 40 °C.

Zelfgemaakt: in slechts 5 uur kunt u op 40 °C met de stoomoven uw eigen yoghurt maken.

Zoete verleiding: op 90 °C smelt chocolade zonder te klonteren en te verbranden, voor taarten en koekjes.

Plaatsbesparend gecombineerd : ovengebruik, stoom- en combi-koken voor maximale flexibiliteit bij het koken.

Puur genieten : dankzij de combinatie van droge en vochtige hete lucht krijgt u ultieme bak- en braadresultaten.

Heerlijke gerechten in een handomdraai: vis, vlees of groenten – alles wordt volautomatisch bereid.

Niet meteen koud: de gerechten worden na einde van het bereiden nog 15 minuten automatisch warm gehouden.

Meerdere componenten tegelijk klaarmaken: de temperatuur, bereidingstijd en volgorde worden automatisch bepaald.