

Ofn Aeg SteamBake 6000 sería 169.950 kr.



SteamBake gufu bökun, sjálfshreinsandi, kjøthitamælir, 3D hitadreifing, og flott stjórnborð auk fjölda aðra eiginleika gera þennan ofn af einum þeim fullkomnusta á markaðnum.

Það helsta:

- Pýrólískur sjálfhreinsibúnaður - veldu á milli þriggja sjálfhreinsikerfa þar sem ofninn læsist og brennir upp til agna alla fitu og óhreinindi við 500°C. Katalískur lyktyðir sem eyðir lykt við brennslu.
- Kjøthitamælir - stingdu mælinum í kjötið eða fiskinn og láttu ofninn sjá um restina. Hljóðmerki heyrir þegar maturinn er tilbúinn
- SteamBake - bættu gufu og raka við eldunarkerfið til að fá fullkomna brauðskorpu, betri áferð á matinn og safaríkarara kjöt
- SoftMotion ljúflokun á hurð

Og allt hitt:

- Frábær hitadreifing með 3D blæstri - jafnvel með margar plötur á sama tíma
- Rafeindaklukka með möguleika á framstillri ræsingu
- Rafeindastýrð hitastilling 30-300°C. Nákvæmari og minna hitaflökt
- IsoFront Top fjórglerjuð og niðurkæld hurð sem verður mest 44°C heit að utanverðu
- Snertitakkar - flott og auðskiljanlegt stjórnborð
- Blástursjálfvirkni - slekkur á blæstrinum þegar hurðin er opnuð
- FloodLight - tvöföld halogenlýsing
- Barnalæsing á hurð og stjórnborði möguleg

Og það tæknilega:

- Orkuflokkur A++
- Rúmmál ofns 71 líter
- 1 ofnskúffa, 2 bökunarplötur og 1 grind fylgir
- 16 amper - 3500 W
- Litur stál (fáanlegur í öðrum litum)
- Utanmál H x B x D: 59,4 x 59,5 x 56,7 cm
- Innbyggimál H x B x D: 59 x 56 x 55 cm

Rafha

Suðurlandsbraut 16 108 Reykjavík

Sími: 588-0500

rafha@rafha.is

www.rafha.is