

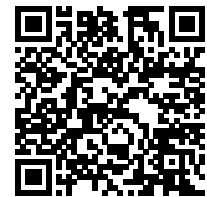


Merk: [Bosch](#)
Model: HNG6764S6

Gratis kookboek naar keuze bij aankoop van een Serie 4, 6 of 8 oven van Bosch.

€ 2.869,99

Excl. BTW: € 2.371,89



Acties



Bosch Oven Serie 4, 6 of 8: gratis kookboek naar keuze

Actie geldig tot 31/12/2024

Omschrijving

De inbouwoven met PerfectBake, PerfectRoast, microgolfoven en extra stoom: perfecte en krokante kookresultaten, zelfs bij tijdsgebrek.

Eindelijk is er iemand die van schoonmaken houdt

Het handmatig reinigen van de oven kan zeer vermoeiend en tijdrovend zijn. Dankzij onze nieuwe ovens met de geïntegreerde zelfreinigende functie pyrolyse, u kunt zich nu voor altijd deze taak besparen. Zonder dat u uw handen vuil hoeft te maken of chemische producten hoeft te gebruiken. Druk gewoon op start en uw oven zal - afhankelijk van de mate van verontreiniging - opwarmen tot max. 480 °C en alle vet en voedselresten verbranden. En alles wat er over blijft is een beetje as, dat gemakkelijk verwijderd kan worden. Op deze manier maakt u oven niet alleen de maaltijd een genot, maar ook het naderhand schoonmaken.

Gelijkmatig gebakken resultaten - op tot wel vier niveaus

Met 4D Hot Air wordt de warme gelijkmatig verdeeld op elk niveau. Dit betekent dat producten willekeurig op één van de vier niveaus kan worden geplaatst en dat de resultaten consistent

perfect zijn. En dat is nog niet alles: u kunt ook bakken en braden op maximaal vier niveaus tegelijkertijd, voor betrouwbare resultaten, van onder tot boven.

Liefde met de eerste hap

Of het nu kalkoen is, een lamsbout of een sappige karpers – de PerfectRoast vleessensor wordt geleverd met de knowhow van een professionele chefkok, maar dan veel voordeliger. Drie zeer gevoelige meetpunten helpen de sensor de kerntemperatuur van uw product tot exact op de graad en seconde te bepalen. De maximale meetnauwkeurigheid wordt gerealiseerd door het insteken van alle drie de meetpunten zoals vereist, zodat de perfecte braadresultaten worden behaald. Een ander voordeel is dat de PerfectRoast kan worden gebruikt in combinatie met magnetrons en extra stoom.

Wordt een masterchef

Bakken is nog nooit zo eenvoudig geweest: De revolutionaire nauwkeurige PerfectBake sensor meet het vochtgehalte van uw producten permanent en regelt het bakproces automatisch. U hoeft nooit de verwarmingsmodus, baktijd of temperatuur opnieuw in te stellen wanneer u dat niet wilt. PerfectBake doet het allemaal. Het enige wat u moet doen is het kiezen van een geschikte gerechtscategorie, zoals “Strudel”, en op “Start” drukken. Vanaf dat moment neemt u oven het over. Resultaat? Brood, taarten en quiches allemaal perfect gebakken.

Specificaties

ALGEMEEN

Inhoud ovenruimte	67	Inhoud waterreservoir	1
Ovenhoogte	60	Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht

BEDIENING

Automatische programma's	0	Bediening op afstand	Ja
--------------------------	---	----------------------	----

ENERGIEVERBRUIK

Energieklasse	A
---------------	---

FYSIEKE KENMERKEN

Aansluitwaarde	3650	Breedte	59.4
Diepte	54,8	Hoogte	59.5
Kleur	Zilver	Nisbreedte (minimaal)	56
Nisdiepte (minimaal)	55	Nishoogte (minimaal)	58,5

ONDERHOUD & REINIGING

Ontkalkingsprogramma	Ja	Reiniging van de oven	Pyrolyse
----------------------	----	-----------------------	----------

OVENKENMERKEN

Aantal verwarmingswijzen	14	Boven- en onderwarmte (conventioneel)	Ja
Bovenwarmte	Ja	Drogen	Ja
Grill	Ja	Langzaam Garen	Ja
Onderwarmte	Ja	Ontdooifunctie	Nee
Pizzastand	Ja	Regenereren	Ja
Rijzen van deeg	Ja	Snel voorverwarmen	Ja
Warmhouden	Ja		

VEILIGHEID

Kinderbeveiliging	Ja
-------------------	----