

AEG MDG790B - 801416409



- ProBlack Multi-Dampfgarer mit SousVide
- Energieklasse A+
- 70 Liter Garraumvolumen
- 23 Beheizungsarten
- TouchControl Bedienung
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Beheizungsarten mit Kerntempersensur
- SousVide Funktion
- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- SoftClosing
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- SafeToTouch Plus Verglasung
- Kühlgebläse
- Abmessungen H/B/T mm: 590 / 560 / 550



inkl. Vollauszug 1 Paar + Patisserie-Profibackblech gelocht

Beheizungsarten:

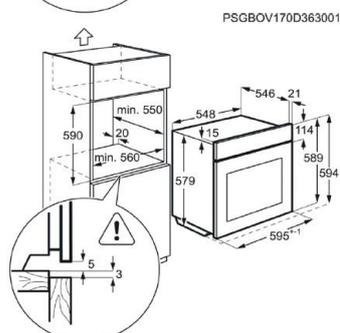
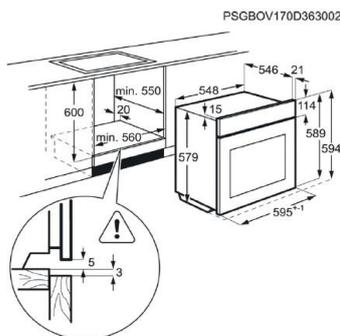
Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, VITALDampfgaren, Grillstufe 1, Feuchtigkeit hoch, Feuchtigkeit niedrig, Feuchtigkeit mittel, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Bio-Garen, Sous Vide Ofenfunktion, Regenerieren, Heißluft mit Ringheizkörper, Umluftgrillen, Joghurt



Ob Dämpfen, Braten oder Backen: Der Multi-Dampfgarer SteamPro mit integriertem Feuchtigkeitssensor sorgt dafür, dass jedes Gericht genau die richtige Menge Dampf bekommt. Das innovative Sous Vide-Verfahren ermöglicht besonders schonendes Garen im versiegelten Vakuumbbeutel, Aromen und Nährstoffe bleiben so perfekt erhalten.



Sous Vide - Alle Nährstoffe werden vakuumiert, damit sich die Aromen zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis vereinen können. Durch konstant niedrige Temperatur zwischen 50 °C und 90 °C werden vakuumierte Speisen schonend gegart. Der Geschmack wird maximiert. Sous Vide eignet sich für das Garen von Gemüse, Fisch, Fleisch und Süßspeisen.



AEG