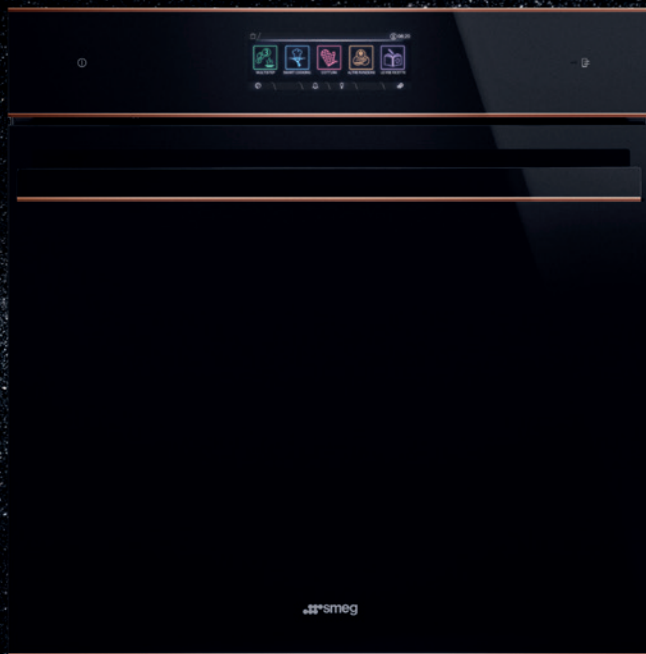


SMEG OVENS MET **GALILEO** MULTICOOKING TECHNOLOGY



MULTICOOKING
TECHNOLOGY



smeg.nl



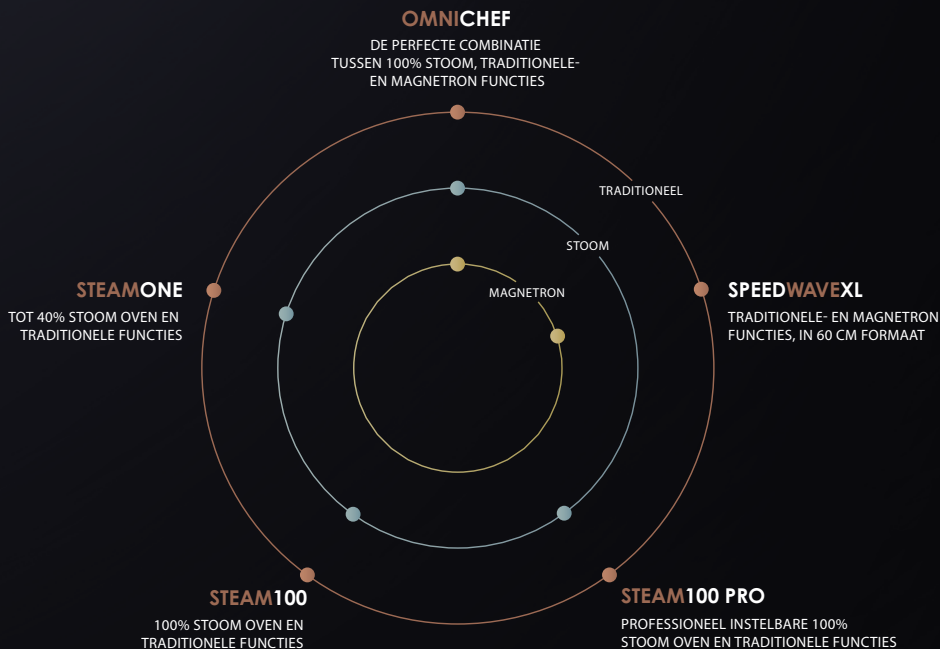


MULTICOOKING
TECHNOLOGY

EEN NIEUWE GENERATIE OVENS

GALILEO MULTICOOKING TECHNOLOGY

Een nieuwe technologie die ovens revolutioneert dankzij professionele algoritmen.
Verkrijgbaar in 5 categorieën ovens die tot 3 kookmethodes combineren.



OVENS MET **STOOM**

EEN CATEGORIE OVENS DIE **TRADITIONEEL** KOKEN COMBINEERT MET **STOOM**

Met de uitzonderlijke combi-ovens SteamOne, Steam100 en Steam100 Pro kunt u beter en gezonder eten bereiden.

STEAMONE

STEAM100

STEAM100 PRO

- STOOM 100%*
EN MET STOOMPULSEN
- SOUS VIDE FUNCTIE*
- FILL&HIDE WATER
TOEVOER EN -AFVOER*
- DELTA T FUNCTIE (LAGE
TEMPERATUUR)*

*de beschreven functies zijn van
toepassing op STEAM100 Pro-ovens



DE REVOLUTIE VAN GALILEO

Een innovatie waarmee u tot 3 kookmethodes kunt combineren en om het beste van elke soort te begrijpen, aangevuld met professionele algoritmen. Met Galileo wordt koken slimmer en **duurzamer**, dankzij 10% energiebesparing en **minder impact op het milieu**.



TRADITIONEEL
KOKEN



GEZOND
KOKEN



SNEL
KOKEN



PROFESSIELE
ALGORITMEN



SMART COOKING
FUNCTIES



A++ ENERGIE-
EFFICIËNTIE



OMNICHEF OVENS

DE PERFECTE COMBINATIE VAN **TRADITIONEEL KOKEN,** **STOOM EN MAGNETRON**

7 ovens in 1 en oneindige mogelijkheden in de keuken dankzij professionele algoritmen die tot 70% tijd besparen.

De belangrijkste kenmerken en functies van de OMNICHEF ovens zijn:

MULTISTEP FUNCTIE: een gepersonaliseerde kookervaring door de keuze van de beste volgorde en duur van de verschillende kookmethodes.



MULTITECH FUNCTIE: traditioneel, stoom- en magnetron worden gecombineerd om de bereidingstijden aanzienlijk te verkorten en sappige gerechten en een perfect resultaat te garanderen.



SPEEDWAVE XL OVENS

TRADITIONELE OVENS MET MAGNETRON, XL EN SMART

Met een hoogte van 60 cm en een inhoud van 65 liter is SPEEDWAVE XL een zeer ruime categorie combi-magnetronovens. Bovendien heeft u met zijn 5 kookniveaus alle ruimte die u nodig heeft voor elke creatie in de keuken.

- EXTRA RUIMTE
- 40% TIJDBESPARING
- SPECIALE FUNCTIES
- NIEUWE MAGNETRON TECHNOLOGIE

