

DREAME



OZ60 Pro Built-in Combi-Steam Oven

Ein Ofen. Für jede Mahlzeit.





Dreame OZ60 Pro Built-in Combi-Steam Oven

Ein Ofen. Für jede Mahlzeit.

Der OZ60 Pro vereint Dampfbackofen, Umluftbackofen, Heißluftfritteuse, Brotbackfunktion und Joghurtfunktion in einem einzigen Gerät. Die 1600-W-Dampfinjektion und die fortschrittliche dampfunterstützte Backtechnologie sorgen für knusprige, saftige Ergebnisse, während das ölfreie Heißluftfrittieren den Fettgehalt um bis zu 75 %* reduziert. Ausgestattet mit Lebensmittelsonde, PID-Temperaturregelung und einem 6,86-Zoll-Touchscreen unterstützt das Gerät smarte Rezepte zum Selbermachen für einfaches Kochen auf Profiniveau. Acht Zusatzfunktionen erleichtern den Küchenalltag, und mit der Energieeffizienzklasse A++, einem fugenlosen Emaille-Innenraum sowie einer Dampfreinigung bei 120 °C wird er schon bald zu Ihrem zuverlässigen Küchenbegleiter.

Wichtigste Verkaufsargumente



1600 W Hochleistungsdampf für schnelleres, saftigeres Garen

Das Gerät ist mit einem 1600-W-Dampfsystem ausgestattet, das in kurzer Zeit hochtemperierten Dampf freisetzt, der tief in die Speisen eindringt, Feuchtigkeit einschließt und den Geschmack verbessert.



Verbesserte Leistung durch dampfunterstütztes Backen

Bietet 10 Backfunktionen für Grillen, Umluft, Pizza und vieles mehr. Die 3D-Heißluftzirkulation in Kombination mit Dampfunterstützung sorgt für goldbraune, knusprige Oberflächen und zartes, gleichmäßig gegartes Inneres – ideal für eine Vielzahl von Backanwendungen.



Smarter Touchscreen für müheloses Kochen

Der 6,86-Zoll-HD-Touchscreen bietet 149 integrierte Rezepte und individuelle Anpassungsmöglichkeiten. Dank dem One-Touch-Start mit automatischer Zeit- und Temperatureinstellung können auch Anfänger wie Profis kochen, vom Frühstück bis zum Abendessen.



Großzügiges, leicht zu reinigendes und energiesparendes Design

Die 81-L-Kapazität erlaubt mehrstufiges Garen. Die 120°C-Dampfreinigung und die Emaille-Beschichtung erleichtern die Reinigung. Mit der Energieeffizienzklasse A++ der EU und einer eleganten, mattschwarzen Glasoberfläche für zusätzlichen Stil und Funktionalität.

Spezifikationen

Produktname	Dreame OZ60 Pro Built-in Combi-Steam Oven
Kapazität	81 l
Temperaturbereich	30–260 °C
Bedienfeld	6,86"-TFT-Farb-Touchscreen
Smarte Rezepte	149 integrierte smarte Rezepte
Reinigungsmethode	Dampfreinigung und Entkalken
Energieeffizienzklasse	A++
Bemessungsspannung	220–240 V
Nennfrequenz	50/60 Hz
Produktabmessungen (B*H*T)	594 x 594 x 554,2 mm

Funktionen

All-in-One	81 L Familiengröße	149 smarte Rezepte	Lebensmittelsonde
3D- Hochgeschwindigkeits- Umluft	1600 W- Hochleistungsdampf	120 °C- Dampfreinigung	Energieeffizienzklasse A++

Lieferumfang

Backofen	Gitterrost	Backblech	Perforiertes Dampfblech	Installationsset
Airfry-Korb	Absorbierender Schwamm	Lebensmittelsonde	Bedienungsanleitung und Garantiekarte	Entkalkungsablaufschlauch

*Die Lebensmittelbilder dienen nur als Referenz. Die tatsächlichen Kochergebnisse können je nach Zutaten, Einstellungen und Nutzungsbedingungen variieren.

*75 %: Daten aus dem Dreame-Labor. Die tatsächlichen Kochergebnisse können je nach Zutaten variieren.