



## KOFFP46BX Electrolux

Fabricant: Electrolux  
Modèle: KOFFP46BX

~~€729,99~~  
€498,00



## DÉSCRIPTION

Avec le four SurroundCook®, vos poulets rôtis et vos meringues délicates sont cuits uniformément. La température interne est constante dans tout le four grâce au ventilateur qui fait circuler l'air et la chaleur. Il n'est plus nécessaire de retourner les plats ou d'intervertir les plateaux.

### Une cuisson homogène sur plusieurs niveaux

Profitez d'une cuisson homogène grâce à la cuisson sur plusieurs niveaux. L'anneau chauffant supplémentaire vous permet de cuire uniformément vos plats sur deux niveaux. C'est l'idéal pour cuire des cookies au cœur fondant et des tartes succulentes.

### Nettoyage par pyrolyse pour rester impeccable

Garder votre four comme neuf n'est plus si difficile avec notre fonction intelligente de nettoyage par pyrolyse. Ce système auto-nettoyant chauffe le four à une température si haute que les graisses et résidus alimentaires sont transformés en cendres. Vous n'avez plus qu'à essuyer le fond du four. Ne passez plus jamais la journée à le récurer.

### Rapide et efficace

Notre système fait circuler la chaleur dans l'ensemble du four pour garantir que tous les plats sont cuits uniformément. Vous n'avez même pas à retourner votre plat. Grâce à notre technologie, le temps de

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

**LUN** 10h vers 18h30  
**MAR** 10h vers 18h30  
**MER** 10h vers 18h30  
**JEU** 10h vers 18h30

**VEN** 10h vers 18h30  
**SAM** 10h vers 18h  
**DIM** FERMÉ

préchauffage de votre four est réduit pour vous faire économiser du temps et de l'énergie.

### Profitez de l'affichage LED EXPLore doté de boutons tactiles réactifs

Découvrez une nouvelle façon de cuisiner au four avec l'affichage LED EXPLore et ses boutons tactiles réactifs. L'interface évolutive vous offre un accès rapide et un contrôle dynamique du temps de cuisson, de la température et autres options.

### Des résultats dorés avec le grill

Du lard croustillant à la mozzarella fondue, tout est possible avec votre grill. Il est idéal pour des ailes de poulet croustillantes et un fromage halloumi fondant.

## CARACTÉRISTIQUES

### Caractéristiques du four

Convection sole	
Convection sole et voûte	
Fonction de grill	
Fonction de préchauffage	
Fonction décongélation	
Fonction pizza	
Modes de cuisson	2
Température maximale du four	250 °C
Température minimale	50 °C

### Caractéristiques du grill

Puissance grill	1300 W
-----------------	--------

### Caractéristiques physiques

Couleur	Zilver
Hauteur	59 cm
Largeur	59,4 cm
Profondeur	56 cm
Puissance de	2320 W

### Consommation d'énergie

Classe énergétique	A+
Consommation électrique par air chaud	0,67 kWh
Consommation	0,94 kWh

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

<b>LUN</b>	10h vers 18h30
<b>MAR</b>	10h vers 18h30
<b>MER</b>	10h vers 18h30
<b>JEU</b>	10h vers 18h30

<b>VEN</b>	10h vers 18h30
<b>SAM</b>	10h vers 18h
<b>DIM</b>	FERMÉ

raccordement

électrique par  
cyclis  
(conventionnel )**Entretien & Nettoyage**

Nettoyer le four

Pyrolyse

**Général**Capacité du four  
Type de cuisson65 Litres  
Grill**Sécurité**

Sécurité enfant



L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

<b>LUN</b>	10h vers 18h30
<b>MAR</b>	10h vers 18h30
<b>MER</b>	10h vers 18h30
<b>JEU</b>	10h vers 18h30

<b>VEN</b>	10h vers 18h30
<b>SAM</b>	10h vers 18h
<b>DIM</b>	FERMÉ