



KOFFP46BK Electrolux

Fabricant: Electrolux
Modèle: KOFFP46BK

€578,00
€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.

Découvrez l'affichage EXPLore LED avec commandes tactiles

Découvrez une nouvelle façon d'utiliser votre four avec l'affichage EXPLore LED et ses commandes tactiles. Son interface dynamique vous offre un accès rapide et un contrôle réactif de différentes fonctions, comme le temps

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

de cuisson et la température.

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

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 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

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

Consommation d'énergie

Classe énergétique	A+
Consommation électrique par air chaud	0,67 kWh
Consommation électrique par cyclis (conventionnel)	0,94 kWh

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

Entretien & Nettoyage

Nettoyer le four

Pyrolyse

Général

Capacité du four

65 Litres

Four compact

60 cm

Type de cuisson

Grill

Sécurité

Sécurité enfant



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