



KODGH40BX Electrolux

Fabricant: Electrolux
Modèle: KODGH40BX

€649,99



DÉSCRIPTION

En ajoutant de la vapeur, vous pouvez créer des muffins appétissants et des tartes parfaites à domicile à l'aide du four 600 SteamBake. Vous pouvez savourer un poulet rôti, des lasagnes ou du poisson cuits de façon homogène. Pour des croûtes bien croustillantes et un intérieur moelleux, il suffit d'une touche.

SteamBake, pour des plats délicieux

Sur simple pression d'une touche, SteamBake vous permet d'obtenir des résultats dignes d'une boulangerie mais en restant à la maison. L'humidité permet à la pâte de lever parfaitement pour que l'intérieur soit délicieusement moelleux, tandis que la chaleur sèche crée une croûte riche et brillante. Savourez non seulement de délicieuses pâtisseries, mais aussi du poulet rôti ou du poisson cuit à la perfection.

Nettoyage facile avec AquaClean

Le nettoyage après la cuisson ne devrait pas être une corvée. Notre four se nettoie en exploitant la puissance de l'humidité. Avec AquaClean, l'eau s'évapore du fond de la cavité du four et cette vapeur décolle des surfaces les graisses et résidus alimentaires tenaces. Il est alors facile de nettoyer naturellement.

Des réglages précis avec notre affichage LED du minuteur

Il est facile de suivre la progression de la cuisson de vos plats grâce à l'affichage LED du minuteur. Il vous permet de régler exactement les temps de cuisson et de surveiller vos plats durant la cuisson. Il vous donne le

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

contrôle du four en toute simplicité. Vous pouvez alors vous concentrer sur votre créativité culinaire.

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 de grill	✓
Modes de cuisson	2
Température maximale du four	250 °C
Température minimale	50 °C

Caractéristiques physiques

Couleur	Zilver
Hauteur	59 cm
Largeur	59,4 cm
Profondeur	56 cm
Puissance de raccordement	2750 W

Consommation d'énergie

Classe énergétique	A
Consommation électrique par air chaud	0,78 kWh
Consommation électrique par cyclis (conventionnel)	0,89 kWh

Général

Capacité du four	65 Litres
Type de cuisson	Multifonction air brassé, Grill

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