



KOFFP46BK Electrolux

Merk: Electrolux
Model: KOFFP46BK

€578,00
€498,00



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Met de SurroundCook®-oven wordt alles van knapperig geroosterde kip tot fijne meringues gelijkmatig gegaard. Dankzij de ventilator die lucht en warmte circuleert, verzekert deze oven een consistente binnentemperatuur. Bakplaten moeten niet langer verplaatst worden of gerechten moeten niet gedraaid worden tijdens het bakproces.

Gelijkmatig bereid dankzij koken op meerdere niveaus

Geniet van een gelijkmatige bereiding door te koken op meerdere niveaus. Dankzij de extra opwarmingsring kunt u gelijkmatig koken op twee niveaus. Perfect voor het maken van de smeuïgste koekjes en rijklijkste taarten.

Pyrolytische reiniging om alles brandschoon te houden

Met de slimme pyrolytische reinigingsfunctie is het niet moeilijk om uw oven als nieuw te houden. Dit zelfreinigende systeem warmt de oven op naar een temperatuur die vet en andere resten omzet in as. Daarna hoeft u alleen de bodem met een doek te vegen. Geen dag langer schrobben.

Geniet van het EXPlore LED-display met snel reagerende aanraaktoetsen

Ontdek een nieuwe manier om je oven te ervaren met het responsieve EXPlore LED-display met aanraaktoetsen. De heldere interface geeft je snelle toegang en dynamische controle van bereidingstijd,

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	10u tot 18u30	VRIJ	10u tot 18u30
DI	10u tot 18u30	ZAT	10u tot 18u
WOE	10u tot 18u30	ZON	GESLOTEN
DO	10u tot 18u30		

temperatuur en andere functies.

Snel en effectief

Ons systeem laat de warmte door de hele oven circuleren, waardoor alles gelijkmatig gaar wordt. Uw gerecht hoeft niet meer te worden omgedraaid. Onze technologie zorgt ervoor dat uw oven sneller opwarmt en u tijd en energie bespaart.

Grill voor goudbruine resultaten




Van knapperig spek tot goudbruine mozzarella, haal meer uit uw grill dan ooit tevoren. Perfect voor knapperige kippenvleugeltjes en halloumi die smelt in uw mond.

SPECIFICATIES

Algemeen		Energieverbruik	
Inhoud ovenruimte	65 Liter	Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0,94 kWh
Ovenhoogte	60 cm	Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,67 kWh
Verwarmingswijze	Grill	Energieklasse	A+
Fysieke kenmerken		Grillkenmerken	
Aansluitwaarde	2320 W	Vermogen grill	1300 W
Breedte	59,4 cm		
Diepte	56 cm		
Hoogte	59 cm		
Onderhoud & Reiniging		Ovenkenmerken	
Reiniging van de oven	Pyrolyse	Aantal verwarmingswijzen	2
		Boven- en onderwarmte (conventioneel)	

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	10u tot 18u30	VRIJ	10u tot 18u30
DI	10u tot 18u30	ZAT	10u tot 18u
WOE	10u tot 18u30	ZON	GESLOTEN
DO	10u tot 18u30		

Maximale oventemperatuur	250 °C
Minimale oventemperatuur	50 °C
Onderwarmte	
Ontdooifunctie	
Pizzastand	

Veiligheid

Kinderbeveiliging 

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	10u tot 18u30	VRIJ	10u tot 18u30
DI	10u tot 18u30	ZAT	10u tot 18u
WOE	10u tot 18u30	ZON	GESLOTEN
DO	10u tot 18u30		