



KODGH40BX Electrolux

Merk: Electrolux
Model: KODGH40BX

€649,99



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Door stoom toe te voegen, kunt u thuis heerlijke muffins en perfecte taarten maken met de 600 SteamBake Oven. U kunt genieten van geroosterde kip, lasagne en vis met gelijkmatige kookresultaten. Voor knapperige korsten en luchtigheid vanbinnen met één druk op de knop.

SteamBake voor heerlijk gebak

Met SteamBake behaalt u thuis bakresultaten zoals in een bakkerij, met één druk op de toets. Vochtigheid zorgt ervoor dat deeg volledig rijst, met een heerlijk zachte binnenkant als gevolg, terwijl droge hitte rijkelijke, glanzende korsten creëert. Geniet niet alleen van heerlijk gebak, maar ook van geroosterde kip en knapperige vis.

Eenvoudig schoonmaken met AquaClean

Schoonmaken na het koken hoeft geen vervelend karwei te zijn. Onze oven reinigt met de kracht van vocht. AquaClean verdampt het water onder in de oven. De stoom weekt het hardnekkige vet en achterblijvende resten van het oppervlak los. Een natuurlijke schoonmaak is zo gebeurd.

Nauwkeurige instellingen met onze led-timerweergave

Met onze led-timerweergave kunt u eenvoudig uw gerechten volgen. U kunt de exacte bereidingstijden instellen en de gerechten tijdens het koken in de gaten houden. Het geeft u een moeiteloze controle over de

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	10u tot 18u30
DI	10u tot 18u30
WOE	10u tot 18u30
DO	10u tot 18u30

VRIJ	10u tot 18u30
ZAT	10u tot 18u
ZON	GESLOTEN

oven. Zo kunt u zich concentreren op het ontplooiën van uw culinaire creativiteit.

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)	0,89 kWh
Verwarmingswijze	Multifunctie Warme lucht, Grill	Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,78 kWh
		Energieklasse	A
Fysieke kenmerken		Ovenkenmerken	
Aansluitwaarde	2750 W	Aantal verwarmingswijzen	2
Breedte	59,4 cm	Boven- en onderwarmte (conventioneel)	<input checked="" type="checkbox"/>
Diepte	56 cm	Grill	<input checked="" type="checkbox"/>
Hoogte	59 cm	Maximale oventemperatuur	250 °C
Kleur	Zilver	Minimale oventemperatuur	50 °C
		Onderwarmte	<input checked="" type="checkbox"/>

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		