Elektro Smets
Statiestraat 16-16-18
2560 Nijlen
+32 3 481 84 90
info@elektrosmets.be



KOFFP46BK Electrolux

Merk: Electrolux
Model: ELEKOFFP46BK

749,99€

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 rijkelijkste 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

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN

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, 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.

SPECIFICATIE

Algemeen

Inhoud ovenruimte	65 Liter
Ovenhoogte	60 cm
Verwarmingswijze	Grill

Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0.94 kWh
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0.67 kWh
Energieklasse	A+

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	2320 W
Breedte	59.4 cm
Diepte	56 cm
Hoogte	55 cm

Grillkenmerken

Vermogen grill	1300 W

Onderhoud & Reiniging

Reiniging van de oven	Pyrolyse

Ovenkenmerken

Aantal	2

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN

verwarmingswijzen	
Boven- en onderwarmte (conventioneel)	✅
Maximale oventemperatuur	250 °C
Minimale oventemperatuur	50 °C
Onderwarmte	✅
Ontdooifunctie	✅
Pizzastand	✅

Veiligheid

Kinderbeveiliging	✅

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN