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




# KOFGH40BX Electrolux

Merk: Electrolux
Model: ELEKOFGH40BX

629,99€

SCAN OM TE BESTELLEN

## OMSCHRIJVING

600 / SurroundCook / 60 cm / 65 L / Timer / Verzinkbare bedieningsknoppen / Inox

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.

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

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 |

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 eenvoudig de exacte bereidingstijden instellen en de gerechten tijdens het koken in de gaten houden. Het geeft u volledige controle over de oven, zo kunt u uw culinaire creativiteit de vrije loop laten.

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 |
| Verwarmingswijze | Microgolf, Grill, Onderwarmte, Bovenwarmte |

**Energieverbruik**

| | |
|---|---|
| Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel) | 0.89 kWh |
| Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht) | 0.78 kWh |
| Energieklasse | A |

**Fysieke kenmerken**

| | |
|---|---|
| Aansluitwaarde | 2090 W |
| Breedte | 59.4 cm |

**Grillkenmerken**

| | |
|---|---|
| Vermogen grill | 1300 W |

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 |

| | |
|---|---|
| Diepte | 56 cm |
| Hoogte | 55 cm |
| Kleur | Zwart |
| Nisbreedte (minimaal) | 56 cm |
| Nisdiepte (minimaal) | 55 cm |
| Nishoogte (minimaal) | 59 cm |

**Ovenkenmerken**

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

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 |