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



KOXBP28WH 700 MealAssist met PizzaExpert - Heteluchtoven met pyrolyse, Pure black Electrolux

Merk: Electrolux
Model: ELEKOXBP28WH

1.099,99€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

700 MealAssist PizzaExpert / 60 cm / TFT display / Touch / Wifi / Pure Black / glas

In de PizzaExpert-oven bak je pizza in slechts 2,5 minuten* op 340°C. Terwijl je wacht op die eerste hap van de luchtige, krokant-knapperige korst – gebakken in de enige thuisoven die wordt erkend door de Scuola Italiana Pizzaioli – tel je ongeduldig elke seconde af.

*Gebaseerd op interne tests met 25 minuten voorverwarmen en bakken op 340°C, gevalideerd door de Scuola Italiana Pizzaioli.

Verwen vrienden en familie met pizza van restaurantkwaliteit bij je thuis

Met de PizzaExpert-oven trakteer je familie en vrienden op pizza in Napolitaanse stijl met een luchtige, elastisch-knapperige korst. Gebakken op 340°C in slechts 2,5 minuten – zo smaakvol dat de oven wordt aanbevolen door de Italiaanse Pizza Academy.

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

*Gebaseerd op interne tests met 25 minuten voorverwarmen en bakken op 340°C, gevalideerd door de Scuola Italiana Pizzaioli.

Automatische begeleiding bij elke stap

Maak met vertrouwen pizza van restaurantkwaliteit dankzij het gebruiksvriendelijke EXCite Touch Display van de PizzaExpert-oven. Het display vertelt je alles, van de juiste inschuifhoogte voor de bakplaat en de opwarmtijd tot het moment waarop je de pizza in de oven plaatst en er weer uithaalt.

Stapsgewijze instructies in de app voor het maken van deeg en saus

Met de stapsgewijze instructies in de app maak je vol vertrouwen pizzadeeg in Napolitaanse stijl of klassiek pizzadeeg, voor pizza van restaurantkwaliteit. De app toont ook hoe je tomatensaus maakt en biedt volop inspiratie voor het maken van pizza’s.

Maak het jezelf makkelijk met het juiste kookgerei

De PizzaExpert-oven wordt geleverd met een gietijzeren bakplaat die bestand is tegen bakken op hoge temperaturen en helpt die luchtige, krokante pizzabodem te creëren waar je nu al trek in hebt. Inclusief geperforeerde pizzaschep voor moeiteloos hanteren zonder dat de pizza blijft plakken.

Pyrolytische reiniging. De zelfreinigingsfunctie

Door de hoge temperatuur zet de pyrolytische reinigingsfunctie vet en voedselresten om in as, zodat je deze gemakkelijk kunt verwijderen met een vochtige doek.

SPECIFICATIE

Algemeen

Inhoud ovenruimte	72 Liter
Verwarmingswijze	Microgolf, Grill

Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0.93 kWh
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0.52 kWh

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

Energieklasse	A++

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	3490 W
Breedte	390 cm
Diepte	55 cm
Hoogte	55 cm
Kleur	Zwart
Nisbreedte (minimaal)	59.4 cm
Nisdiepte (minimaal)	56.9 cm
Nishoogte (minimaal)	58.9 cm

Grillkenmerken

Vermogen grill	2300 W

Onderhoud & Reiniging

Reiniging van de oven	Pyrolyse

Ovenkenmerken

Boven- en onderwarmte (conventioneel)	✅
Bovenwarmte	✅
Grill	✅
Maximale oventemperatuur	300 °C
Minimale oventemperatuur	30 °C
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