W&B Projects
Sint Katriensteenweg 67 - Kuurne
Tel: 056/353749
kuurne@wehaveit.pro

Wynant-Broekaert Kortrijk
Zwevegemsestraat 152 - 8500 Kortrijk
Tel: 056/255.600
kortrijk@wehaveit.be

KODGH40BX ELECTROLUX



151126.0310.623523

Categorie:
Merk: Electrolux
Model: KODGH40BX

7 333394 050065

€ 679,99

SCAN OM TE BESTELLEN

Afgedrukt op: 15/11/2026 03:10

Beschikbare opties:

Levering / installatie
○ Levering aan huis – GRATIS
○ Levering en installatie aan huis (+€ 75,00)

BESCHRIJVING

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

W&B Projects
Sint Katriensteenweg 67 - Kuurne
Tel: 056/353749
kuurne@wehaveit.pro

Wynant-Broekaert Kortrijk
Zwevegemsestraat 152 - 8500 Kortrijk
Tel: 056/255.600
kortrijk@wehaveit.be

over de oven. Zo kunt u zich concentreren op het ontplooien 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

Inhoud ovenruimte	65 Liter
Verwarmingswijze	Multifunctie Warme lucht, Grill

Energieverbruik

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

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	2750 W
Breedte	59.4 cm
Diepte	56 cm
Hoogte	55 cm
Kleur	Zilver

Ovenkenmerken

Aantal verwarmingswijzen	2
Boven- en onderwarmte (conventioneel)	Ja
Grill	Ja
Maximale oventemperatuur	250 °C
Minimale oventemperatuur	50 °C
Onderwarmte	Ja