WYNANT & BROEKAERT
TV / HIFI / ELEKTRO
W&B PROJECTS

**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

# KOFGH40BK ELECTROLUX




151126.0216.649197

Categorie:
Merk: Electrolux
Model: KOFGH40BK

7 333394 050089

**€ 629,99**

SCAN OM TE BESTELLEN

Afgedrukt op: 15/11/2026 02:16

## Beschikbare opties:

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

## BESCHRIJVING

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 van het oppervlak los. Een natuurlijke schoonmaak is zo gebeurd.

Nauwkeurige instellingen met onze LED-timerweergave

**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

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.

## SPECIFICATIES

### Algemeen

| | |
|---|---|
| Inhoud ovenruimte | 65 Liter |
| Verwarmingswijze | 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 |
| Diepte | 56 cm |
| Hoogte | 55 cm |
| Kleur | Zwart |
| Nisbreedte (minimaal) | 56 cm |
| Nisdiepte (minimaal) | 55 cm |
| Nishoogte (minimaal) | 59 cm |

### Grillkenmerken

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

**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

## Ovenkenmerken

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

## Veiligheid

| | |
|---|---|
| Kinderbeveiliging | Ja |