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

KOXBP28WH 700 MEALASSIST MET PIZZAEXPERT - HETELUCHTOVEN MET PYROLYSE, PURE BLACK ELECTROLUX



151126.0145.683653

Categorie:
Merk: Electrolux
Model: 949288048

7 333394 140506

€ 1.099,99

SCAN OM TE BESTELLEN

Afgedrukt op: 15/11/2026 01:45

BESCHRIJVING

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.

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

Automatische begeleiding bij elke stap

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

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.

SPECIFICATIES

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
Energieklasse	A++

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	3490 W
Breedte	390 cm
Diepte	55 cm
Hoogte	55 cm
Kleur	Zwart
Nisbreedte	59.4 cm

Grillkenmerken

Vermogen grill	2300 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

(minimaal)	
Nisdiepte (minimaal)	56.9 cm
Nishoogte (minimaal)	58.9 cm

Onderhoud & Reiniging

Reiniging van de oven	Pyrolyse

Ovenkenmerken

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

Veiligheid

Kinderbeveiliging	Ja