600 SteamBake Induktionshäll 60 cm Katalys

LKI66440NK

Det snabba, säkra och rena sättet att laga mat
Induktionsteknik riktar sig på ett genialt sätt till den plats du värmer upp och lämnar andra områden svala och säkra. Hällen reagerar omedelbart på temperaturförändringar vilket gör din matlagning effektivare, och glasytan gör att rengöringen är enkel.

Induktionsteknik riktar sig på ett genialt sätt till den plats du värmer upp och lämnar andra områden svala och säkra. Hällen reagerar omedelbart på temperaturförändringar vilket gör din matlagning effektivare, och glasytan gör att rengöringen är enkel.

Produktfördelar

Den rätta spisen för dig - enkel, snabb och säker
Induktionsteknik riktar sig på ett genialt sätt till den plats du värmer upp och lämnar andra områden svala och säkra. Hällen reagerar omedelbart på temperaturförändringar vilket gör din matlagning effektivare, och glasytan gör att rengöringen är enkel.

SteamBake för utsökta bakverk
Med SteamBake kan du baka med resultat som från ett bageri i ditt eget hem. Luftfuktigheten gör att degen kan jäsa upp helt vilket gör brödet mjukt inuti medan torr värme ger en knaprig yta.

Krispig, hälsosam mat med AirFry
Njut av krispiga pommes frites eller läckra grönsaker tillagade med mindre olja, med hjälp av den särskilda AirFry-inställningen och AirFry-gallret. Det tillåter att varm luft rör sig runt i ugnen och tillagar din mat till krispig perfektion, varje gång.

Matlagning på flera nivåer. Tillaga mer på samma tid
Vid matlagning på flera nivåer gör den extra ringformade värmeelementet att maten tillagas perfekt även när två plåtar används samtidigt.

En självrengörande ugn, så du kan vila
Den katalytiska rengöringen i ugnen på vår spis gör att uppbyggnaden av smuts och fett undviks. Denna självrengörande teknik startar automatiskt när ugnens temperatur når 250 °C. Avlägsnande av matlagningsrester för att göra rengöringen enkel.

- Hob2Hood
- Steambake-funktion
- Touchkontroller
- Ugnsfunktioner: Konventionell/traditionell matlagning, Torkning, Snabbgrill, Bakning med fukt, Pizzaläge, Varmluft, SteamBake, Snabbgrill
- Spis med en ugn och häll
- Matlagningstermometer
- Ugnsbelysningen tänds när luckan öppnas
- Push pull-låda
- Display med timer och start/stopp-funktion
- Sval och barnsäker ugnslucka
- Lättrengjorda ugnsglas
- Kylfläkt
- Ugnens ventilation sitter baktill på hällen
- Medföljande tillbehör: 1 Emalj långpanna, 2 Emaljplåtar, 1 AirFry grid, 1 krom med upphöjda kanter
- Vänster zon fram: Booster 2300/3600W/210mm
- Vänster zon bak: Booster1400/2500W/140mm
- Höger zon fram: 1800W/2800W/180mm
- Höger zon bak: Booster 1800/2800W/180mm

600 SteamBake Induktionshäll 60 cm Katalys

LKI66440NK

Tekniska specifikationer

Färg	Matt Black
Rengöring	Katalys
Nettovolym, liter	73
Energiklass	A
Mått HxBxD	850-936x596x600
Plåt, max bakningsyta, cm2	1424
Ugnsbelysning	2 lampor, Baktill & på sidan
Temperaturspann	50°C - 275°C
Funktionslås	Ja
Energiförbrukning, över/undervärme, kWh	0.95
Energiförbrukning, varmluft, kWh	0.82
Maxtemperatur på lucka. K-värde	40
Lucklås	Ja
Tippskydd	Ja
Kabel/Kontakt	1,4m sladd/Ingen kontakt
Spänning, V	230
Max anslutningseffekt, W	9000
Säkring, A	25
Produktnummer (PNC)	947 941 516
EAN-kod	7332543980253