



Encimera a Gas 4 Platos Electrolux Experience Triple Llama y Parrilla de Hierro Fundido KE4GC

Más innovación para explorar
nuevas recetas



Triple Llama

Más rapidez al cocinar

Asegura una **cocción uniforme de los alimentos** con resultados increíblemente sabrosos en menos tiempo

No daña tus ollas

Parrillas de Hierro Fundido

El **diseño de 4 apoyos** proporciona un agarre perfecto en el fondo de las sartenes

4 veces más estables¹

Alta calidad, seguridad y durabilidad



Tecnología Cocción Precisa
Control exacto de la temperatura para que cada receta quede perfecta. Sabor y textura ideales.



Tecnología Cocción Precisa

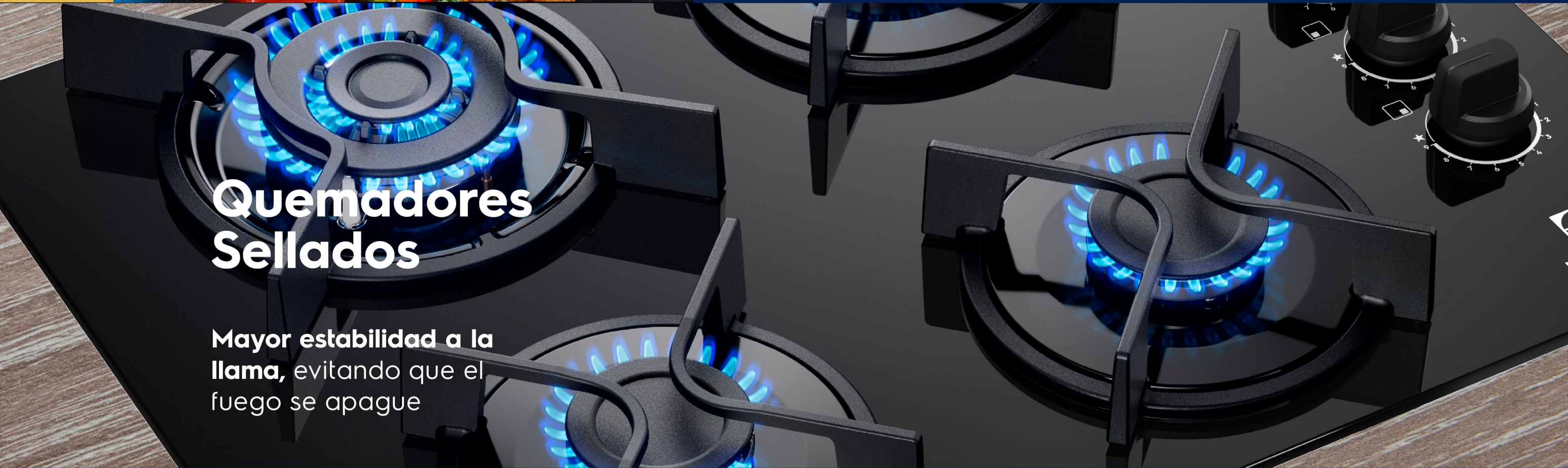
Mejor precisión en la preparación de diferentes recetas
Sabor y textura ideales

9 niveles preprogramados de potencia:

- 1 Mantener Caliente
- 2 Derretir
- 3 Baño María
- 4 Preparaciones en Olla a presión
- 5 Cocción Lenta
- 6 Preparar Salsas
- 7 Saltear
- 8 Asar y Freír
- 9 Hervir

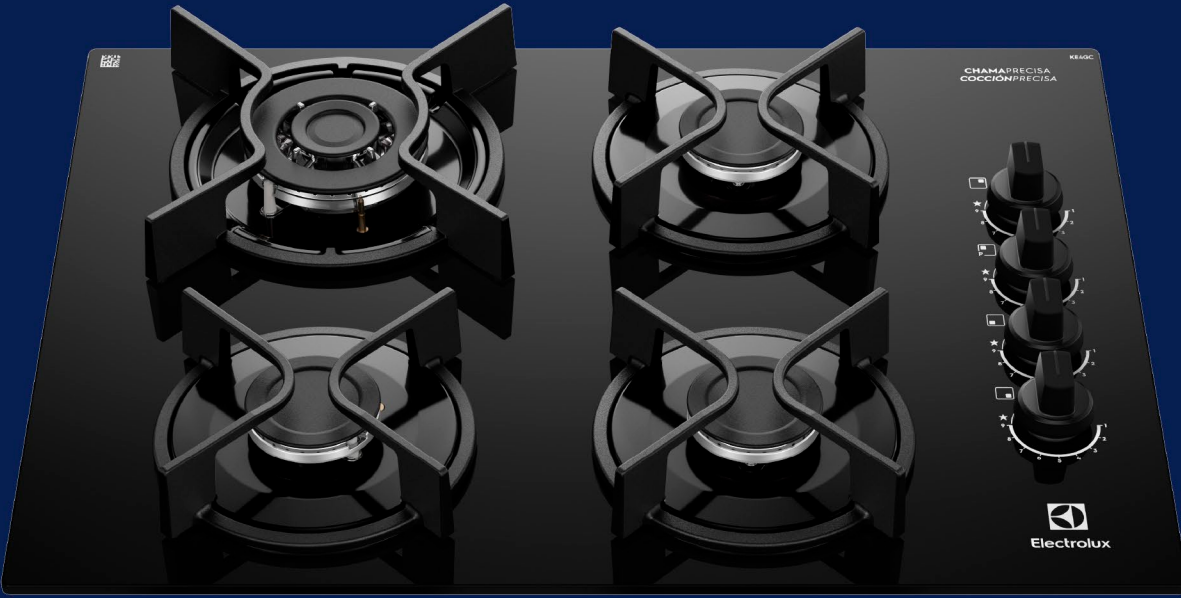
Quemadores Sellados

Mayor estabilidad a la llama, evitando que el fuego se apague



Durabilidad y robustez elevadas

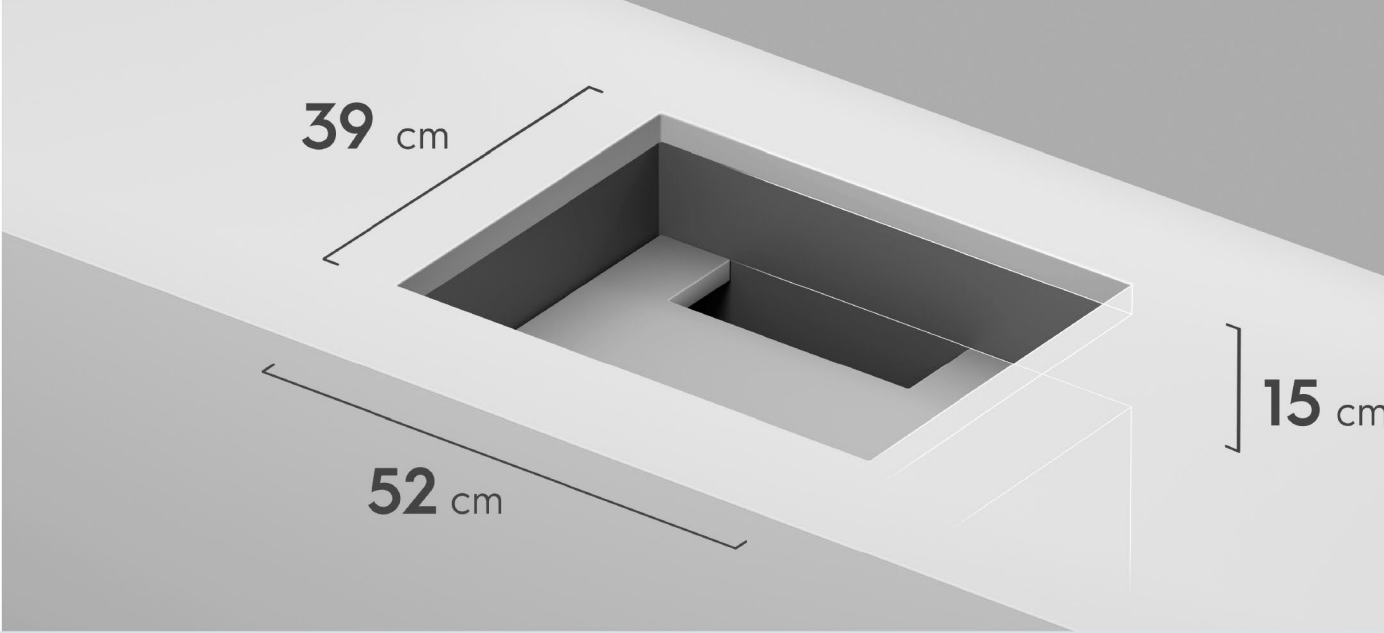
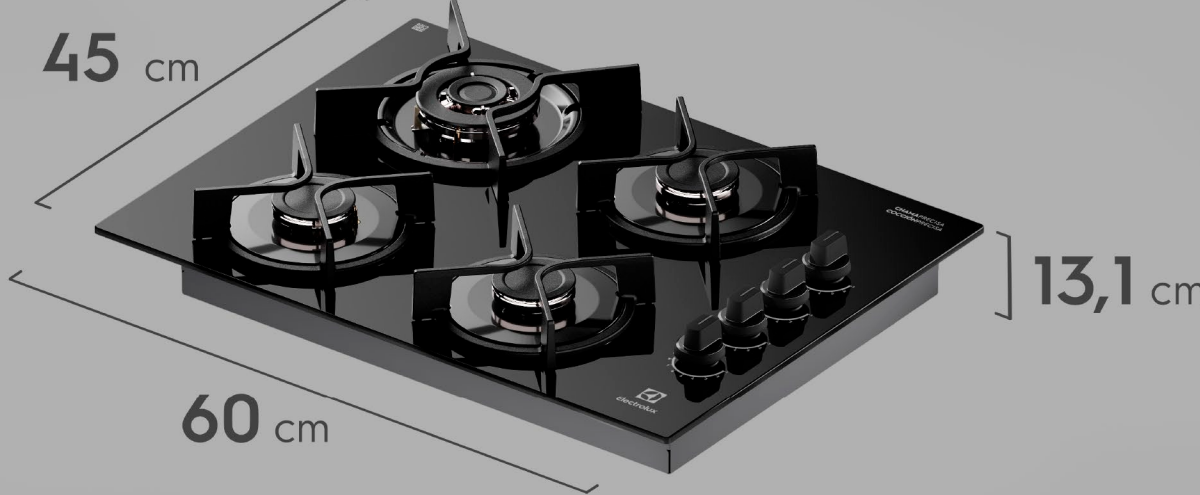
Materiales y acabados resistentes



Encimera a Gas 4 Platos Electrolux Experience Triple Llama y Parrilla de Hierro Fundido KE4GC

Información Técnica

Embalado	
Alto	15,9 cm
Ancho	65,8 cm
Profundidad	49 cm
Peso	10,4 kg
Desembalado	
Alto	13,1 cm
Ancho	60 cm
Profundidad	45 cm
Peso	8,9 kg



600 600 0266
+569 6498 0470
soporte@electrolux.com

Cuenta con la cobertura del **Servicio de Asistencia Integral (SAI)** de Electrolux. La red de especialistas en electrodomésticos más grande de Chile, con asistencia de Arica a Punta Arenas.



¹Resultados obtenidos en pruebas internas, en el modelo KE5GR en comparación con el modelo marca Electrolux KE5TP que se comercializa por Electrolux Group en Brasil.