


Personnalisez votre zone de cuisson avec le concept modulaire Profiline

Personnalisez votre zone de cuisson avec le concept modulaire Profiline. Il vous suffit de sélectionner la fonction et la taille dont vous avez besoin pour profiter d'une nouvelle façon de cuisiner. Les plans de cuisson aux woks et teppanyakis. Une approche sur mesure pour obtenir des résultats succulents.

Caractéristiques du produit

Créez une plus grande surface de cuisson en jumelant des zones via la fonction de pont

Créez une plus grande surface de cuisson sur votre plan de cuisson en jumelant des zones via la fonction de pont innovante. Lorsqu'elle est activée, la température de cuisson est uniformisée dans les zones, qui peuvent donc accueillir de grands plats. Cuisinez des grands plats en toute flexibilité.

Placez votre casserole sur la plan de cuisson et le curseur correspondant s'allume automatiquement

Lorsque vous placez votre casserole sur la plan de cuisson, le curseur correspondant s'allume automatiquement. Ainsi, vous savez intuitivement lequel utiliser pour votre cuisson. Il vous suffit de sélectionner la température souhaitée pour votre plat pour obtenir un résultat délicieux, rapidement. Les LED rétroéclairés indiquent


Activez la fonction PowerBoost pour faire bouillir l'eau plus vite

Activez la fonction PowerBoost pour obtenir une température élevée instantanément. C'est idéal pour cuire les plats plus rapidement. Vous pouvez faire bouillir de l'eau beaucoup plus vite.

Chauffez sur la zone libre de la plan de cuisson à induction Maxima

Chauffez même les plus grosses casseroles et poêles sur la zone libre du plan de cuisson à induction Maxima. Il détecte automatiquement ce que vous placez sur la surface et où vous le placez. Ensuite, il fournit la quantité optimale de chaleur à la base de votre plat. Que vous utilisiez une marmite volumineuse ou une plancha de

A l'instar de la gamme ProfiLine, vous méritez un service irréprochable ProfiLine, ce sont des appareils de grande qualité, inspirés par les exigences de la haute gastronomie, qui vous permettent de faire de la cuisine de niveau professionnel. Vous bénéficiez en outre d'un service irréprochable.

- Commande à curseur
- Identification d'une casserole
- Toutes les zones de cuisson avec fonction Power
- Mijotage
- Minuterie éco
- Minuterie CountUp
- Fonction OptiHeat
- Fonction OffSound
- Verrouillage / restauration
- Sécurité enfants
- Arrêt de sécurité
- Dispositif de protection de surchauffe
- 1 zones de cuisson à induction 2300/3200W/170x265mm
- 1 zones de cuisson à induction 2300/3200W/170x265mm

Caractéristiques techniques

Variante d'encastrement	à fleur ou à plat
Dessins côté pour l'encastrement	voir dessins cotés
Hauteur de montage affleurant (mm)	49
Hauteur (mm)	44
Largeur de l'appareil (mm)	380
Profondeur de l'appareil (mm)	510
largeur de couture / largeur de découpe (mm)	386/360
Profondeur de pliage / profondeur de découpe (mm)	516/490
av. G: puissance / Ø zone de cuisson	0W/0mm
ar. G: puissance / Ø zone de cuisson	0W/0mm
av. C: puissance / Ø zone de cuisson	2300/3200W/170x265mm
ar. C: puissance / Ø zone de cuisson	2300/3200W/170x265mm
av. D: puissance / Ø zone de cuisson	0W/0mm
ar. D: puissance / Ø zone de cuisson	0W/0mm
Valeur de raccordement total max (W)	3700
Longueur du câble (M)	1.5

Tension réseau (V)	220-240V/400V2N
Poids net (kg)	7
Pays d'origine	DE
Product Partner Code	-
Numéro d'article / PNC	949 596 947
Code EAN	7332543682591
Prix brut, TVA incl. CHF (PVC)	2350.00
Prix brut TVA excl. CHF (PVC)	2182.00
Taxe de recyclage anticipée, TVA excl. CHF	2.31
Taxe de recyclage anticipée, TVA incl. CHF	2.49

