

**Plan de cuisson SensePro®. Cuisinez au degré près avec le thermomètres pour aliments sans fil.**

Plan de cuisson SensePro® vous permet de préparer très facilement les plats les plus savoureux d'une manière saine et douce. Il suffit de sélectionner le plat et le résultat désiré sur l'écran tactile. Ça va aussi parfaitement pour SousVide.

SensePro Induction

**Caractéristiques du produit****La sonde de cuisson sans fil mesure la température interne de vos aliments pour des résultats délicieux sur lesquels**

La sonde de cuisson sans fil vous permet d'être sûr(e) de votre cuisson en mesurant la température interne de vos plats. La technologie intelligente vous indiquera quand votre plat est cuit comme souhaité, en vous garantissant constamment des résultats délicieux.

**L'assistant parfait: écran tactile TFT avec VarioGuide**

Du bout des doigts pour un plaisir inégalé. Contrôle total du plan de cuisson et de la cuisson. La préparation de différents plats est programmée sur l'assistant VarioGuide, une aide précieuse pour la cuisson. Il vous suffit de sélectionner le plat et le résultat souhaité sur l'écran tactile.

- Identification d'une casserole
- Toutes les zones de cuisson avec fonction Power
- 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 Ø 210 mm, 3,2 kW pour les diamètres de casseroles de 120 à 210 mm
- 1 zones de cuisson à induction Ø 210 mm, 3,2 kW pour les diamètres de casseroles de 120 à 210 mm
- 1 zones de cuisson à induction Ø 180 mm, 2,8 kW pour les diamètres de casseroles de 150 à 200 mm
- 1 zones de cuisson à induction Ø 145 mm, 2,5 kW pour les diamètres de casseroles de 120 à 160 mm

**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.

**Activez votre hotte grâce à la technologie Hob2Hood automatiquement dès que vous commencez à cuisiner**

La fonction Hob2Hood peut activer automatiquement votre hotte et les lumières dès que vous commencez à cuisiner. Ainsi, vous n'avez plus à vous préoccuper du réglage du ventilateur, et vous pouvez consacrer entièrement votre esprit, et vos mains, à votre cuisine. Vous pouvez aussi contrôler manuellement la hotte à partir du plan

**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.

**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)	580
Profondeur de l'appareil (mm)	510
largeur de couture / largeur de découpe (mm)	586/560
Profondeur de pliage / profondeur de découpe (mm)	516/490
av. G: puissance / Ø zone de cuisson	2300/3200W/210mm
ar. G: puissance / Ø zone de cuisson	2300/3200W/210mm
av. C: puissance / Ø zone de cuisson	0W/0mm
ar. C: puissance / Ø zone de cuisson	0W/0mm
av. D: puissance / Ø zone de cuisson	1400/2500W/145mm
ar. D: puissance / Ø zone de cuisson	1800/2800W/180mm
Valeur de raccordement total max (W)	7350
Longueur du câble (M)	1.5

Tension réseau (V)	400V2N
Poids net (kg)	10.56
Pays d'origine	DE
Product Partner Code	-
Numéro d'article / PNC	949 596 910
Code EAN	7332543668854
Prix brut, TVA incl. CHF (PVC)	4890.00
Prix brut TVA excl. CHF (PVC)	4540.40
Taxe de recyclage anticipée, TVA excl. CHF	2.31
Taxe de recyclage anticipée, TVA incl. CHF	2.49

