


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

Induction Maxima

Caractéristiques du produit
Activez votre hotte grâce à la technologie Hob2Hood automatiquement dès que vous

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


Réglez les paramètres en toute simplicité grâce à ces curseurs directs tactiles Slider

Réglez les paramètres en toute simplicité grâce aux commandes directes tactiles Slider. Elles vous permettent d'augmenter ou de diminuer la température avec une précision et une instantanéité absolues. Par conséquent, votre plat reçoit la température exacte au moment précis. Un minimum d'efforts


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.


Obtenez rapidement la température idéale grâce à la technologie à induction hautement réactive

Obtenez exactement la température dont vous avez besoin rapidement, que ce soit à feu vif pour saisir de la viande ou à feu doux pour faire fondre du chocolat, grâce à la technologie à induction hautement réactive. La fonction de chauffe rapide augmente la température des zones de cuisson en un temps record. Vous obtenez donc

Cuisinez en toute sécurité grâce à la technologie à induction

Cuisinez en toute sécurité grâce à la technologie à induction. La surface autour de vos casseroles et poêles reste froide même si vous cuisinez à température élevée. Par conséquent, vous ne risquez pas de vous brûler, même si vous touchez une zone par inadvertance. Vous pouvez donc cuisiner sereinement et en toute sécurité,

- Commande à curseur
- Identification d'une casserole
- Toutes les zones de cuisson avec fonction Power
- Automatisation de cuisson rapide
- 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 180 mm, 2,8 kW pour les diamètres de casseroles de 150 à 200 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 210 mm, 3,2 kW pour les diamètres de casseroles de 120 à 210 mm

Caractéristiques techniques

Variante d'encastrement	à plat	Poids net (kg)	10.54
Dessins côté pour l'encastrement	voir dessins cotés	Pays d'origine	DE
Hauteur (mm)	44	Product Partner Code	-
Largeur de l'appareil (mm)	653	Numéro d'article / PNC	949 596 950
Profondeur de l'appareil (mm)	523	Code EAN	7332543682232
largeur de couture / largeur de découpe (mm)	534-637	Prix brut, TVA incl. CHF (PVC)	2990.00
Profondeur de pliage / profondeur de découpe (mm)	490-507	Prix brut TVA excl. CHF (PVC)	2776.25
av. G: puissance / Ø zone de cuisson	1800/2800W/180mm	Taxe de recyclage anticipée, TVA excl. CHF	2.31
ar. G: puissance / Ø zone de cuisson	1800/2800W/180mm	Taxe de recyclage anticipée, TVA incl. CHF	2.49
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	2300/3200W/210mm		
ar. D: puissance / Ø zone de cuisson	0W/0mm		
Valeur de raccordement total max (W)	6900		
Longueur du câble (M)	1.5		
Tension réseau (V)	400V2N		

