


Jamais plus de l'eau qui déborde grâce à SenseBoil®

Le plan de cuisson détecte quand l'eau commence à bouillir par l'intermédiaire d'un capteur et réduit directement la température à une ébullition lente. Ainsi, vous pouvez vous concentrer sur la préparation de vos repas.

SenseBoil Induction

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


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

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.

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 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 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

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)	770
Profondeur de l'appareil (mm)	510
largeur de couture / largeur de découpe (mm)	776/750
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	2300/3200W/210mm
ar. D: puissance / Ø zone de cuisson	2300/3200W/210mm
Valeur de raccordement total max (W)	7350
Longueur du câble (M)	1.5

Tension réseau (V)	220-240/400V2N
Poids net (kg)	11.74
Pays d'origine	DE
Product Partner Code	-
Numéro d'article / PNC	949 596 895
Code EAN	7332543661091
Prix brut, TVA incl. CHF (PVC)	4120.00
Prix brut TVA excl. CHF (PVC)	3825.45
Taxe de recyclage anticipée, TVA excl. CHF	2.31
Taxe de recyclage anticipée, TVA incl. CHF	2.49

