



Rapidité, performance et précision. Pour une cuisson maîtrisée.

La table de cuisson à induction avec PowerBoost chauffe deux fois plus vite qu'une table à chaleur radiante. Une chauffe performante avec une réponse immédiate de la température pour une cuisson fluide et précise.

Caractéristiques du produit

Chauffe rapide pour un rendement optimal

Rapide et performante, la table de cuisson à induction garantit une chaleur optimale. La température s'ajuste instantanément pour une cuisson simplifiée et maîtrisée.



Une table de cuisson mate à la beauté durable

Conçue pour durer au quotidien, l'élégante finition noir mat de la table de cuisson SaphirMatt® est jusqu'à 3 fois plus résistante aux rayures qu'un modèle classique. Avec son élégance discrète, elle s'intègre à la perfection dans les cuisines modernes.*



*Basé sur des tests d'abrasion réalisés par un laboratoire suisse indépendant conformément à la norme internationale IEC 60068-2-70. L'apparence des rayures est évaluée en interne par rapport à nos tables de cuisson classiques en vitrocéramique, sans traitement ni revêtement spécifique.

Suspendez votre cuisson

Si vous devez interrompre la cuisson, appuyez sur la touche Pause. La chaleur cessera de sorte que rien ne brûlera. La fonction Pause enregistre les niveaux de chaleur que vous utilisiez. Vous n'avez qu'à appuyer une nouvelle fois sur la touche pour reprendre la cuisson.



Moins d'étapes, plus de contrôle grâce aux commandes tactiles intégrées

Réglez la température en un instant grâce à l'interface tactile intuitive, numérotée de 1 à 14, sans avoir à naviguer à l'aide des boutons plus et moins.



Démarrage de la cuisson plus rapide avec PowerBoost

Inutile d'attendre à côté de vos casseroles que l'eau arrive à ébullition. La fonction PowerBoost offre une montée en chaleur instantanée permettant de faire bouillir de l'eau rapidement. Parfait pour des préparations nécessitant de faire bouillir un grand récipient d'eau



- Finition exclusive dans un design SaphirMatt® élégant et mat
- Haute résistance aux rayures
- SlimFit-Design
- Arrêt automatique en fonction de l'activité
- Protection anti-surchauffe

Caractéristiques techniques

Technologie de chauffage	Induction	arr. G: puissance / Ø zone de cuisson	Ø 180 mm, 2,8 kW pour les diamètres de casseroles de 150 à 200 mm
Type de construction:	Super Flat XL Frame	av. D: puissance / Ø zone de cuisson	Ø 145 mm, 2,5 kW pour les diamètres de casseroles de 120 à 160 mm
Mode de commande	Commande directe du slider	arr. D: puissance / Ø zone de cuisson	Ø 180 mm, 2,8 kW pour les diamètres de casseroles de 150 à 200 mm
Variantes d'encastrement	à plat	Longueur du câble (M)	1.5
	Indicateur de chaleur résiduelle à 3 niveaux, Signal sonore de mise en marche, Automatic heating-up, Boost, Contrôle parental, Compteur de temps de cuisson, Mode éco, Flexible Powermanagement, Contrôle parental, Compteur de temps court, Bouton Pause, Signal sonore de fin, Horloge	Tension réseau (V)	220-240V/400V2N
Fonctions	voir dessins cotés	Poids net (kg)	10.6
Dessins côté pour l'encastrement		Numéro d'article / PNC	949 598 655
Hauteur de montage affleurant (mm)	0	Pays d'origine	DE
Hauteur (mm)	44	Product Partner Code	-
Largeur de l'appareil (mm)	576	Code EAN	7333394138411
Profondeur de l'appareil (mm)	516		
largeur de couture / largeur de découpe (mm)	560		
Profondeur de pliage / profondeur de découpe (mm)	490		
Nombre de zones de cuisson	4		
av. G: puissance / Ø zone de cuisson	Ø 210 mm, 3,7 kW pour les diamètres de casseroles de 160 à 210 mm		

