Plans de cuisson à induction ProfiLine SensePro-thermomètre à aliments 60 cm

GK58FTIPO



Une chaleur précise adaptée à chaque cuisson
Réussissez toutes vos cuissons en toute confiance. Le capteur sans fil de la table de cuisson avec hotte intégrée SensePro® de la gamme ProfiLine mesure la température des aliments avec précision et ajuste automatiquement la chaleur pour des résultats parfaits, du sous vide au pochage.

Caractéristiques du produit



Sonde sans fil pour une maîtrise précise de la cuisson
La sonde de cuisson SensePro® mesure avec précision la température à cœur des aliments et communique directement avec la table de cuisson pour ajuster automatiquement la chaleur. Résultats précis pour bouillir, frire et cuire sous vide.



Un écran tactile réactif pour une expérience de cuisson intuitive
Prenez le contrôle de votre table de cuisson. Faites glisser votre doigt pour régler la puissance, les zones de cuisson, les minuteurs et les capteurs sur l'écran tactile ultra-réactif CookSmart. Connectez-la au Wi-Fi via l'application Electrolux pour suivre la cuisson où que



Fonctions et Dishes: cuisinez comme vous le souhaitez
Avec les fonctions de cuisson assistée, profitez de réglages optimaux pour des résultats d'exception à chaque plat. Dishes vous guide pas à pas pour maîtriser chaque plat et élargir votre répertoire culinaire.



Fonction Bridge, pour une expérience de cuisson plus flexible
La fonction Bridge associe deux zones de façon pratique pour créer une surface de cuisson plus grande. Idéal pour vos casseroles et poêles surdimensionnées ou votre plancha afin de cuisiner avec une répartition uniforme de la chaleur sur toute la surface.



Tirez le meilleur parti de votre table de cuisson avec l'app Electrolux
Une cuisine connectée en toute simplicité. L'app Electrolux vous permet de contrôler votre table de cuisson à distance, de recevoir des notifications de maintenance et d'accéder à des guides pratiques ainsi qu'à des conseils pour profiter pleinement de votre appareil.

- SlimFit-Design
- Arrêt automatique en fonction de l'activité
- Protection anti-surchauffe

Electrolux

Plans de cuisson à induction ProfiLine SensePro-thermomètre à aliments 60 cm

GK58FTIPO

Caractéristiques techniques

Technologie de chauffage	Induction
Type de construction:	sans cadre
Mode de commande	Peacock
Variantes d'encastrement	à fleur ou à plat
Fonctions	Horloge, Indicateur de chaleur résiduelle à 3 niveaux, Boost, Contrôle parental, Compteur de temps de cuisson, Flexible Powermanagement, Hob2Hood, Contrôle parental, Fonction Bridge à gauche, Fonte, Bouton Pause, Precise Heat, SenseFry, SensePro, Signal sonore de fin, Stop Timer
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)	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, 3,2 kW pour les diamètres de casseroles de 120 à 210 mm
cen. G: puissance / Ø zone de cuisson	0W/0mm
arr. G: puissance / Ø zone de cuisson	Ø 210 mm, 3,2 kW pour les diamètres de casseroles de 120 à 210 mm
av. C: puissance / Ø zone de cuisson	0W/0mm
cen. C: puissance / Ø zone de cuisson	0W/0mm
arr. C: puissance / Ø zone de cuisson	0W/0mm
av. D: puissance / Ø zone de cuisson	Ø 145 mm, 2,5 kW pour les diamètres de casseroles de 120 à 160 mm
cen. D: puissance / Ø zone de cuisson	0W/0mm
arr. D: puissance / Ø zone de cuisson	Ø 180 mm, 2,8 kW pour les diamètres de casseroles de 150 à 200 mm
Longueur du câble (M)	1.5
Tension réseau (V)	220-240/400V2N
Poids net (kg)	9.9
Numéro d'article / PNC	949 599 446
Pays d'origine	DE
Product Partner Code	-
Code EAN	7333394104263



