

Fini les débordements

Ne perdez plus de temps à surveiller l'eau bouillir, laissez SenseBoil® le faire. Votre table détecte l'ébullition de l'eau et réduit la température au niveau de frémissement. Fini les débordements.

Cette table de cuisson induction dotée de commandes individuelles sensibles à accès direct, de la fonction pause, H2H ou encore SenseBoil® vous accompagnera dans tous vos projets culinaires

Bénéfices et Caractéristiques

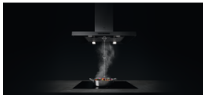
De l'eau en ébullition, sous contrôle avec SenseBoil®

Les tables induction SenseBoil® sont équipées de capteurs qui détectent l'ébullition de l'eau dans vos casseroles et ajuste la température évitant le bouillonnement et maintient l'eau à la température de frémissement

- 4 foyers
- Connection H²H: table pouvant piloter certaines hottes
- Bandeau de commandes Frontal
- Commandes individuelles sensibles avec accès direct
- Fonction SenseBoil®
- 4 boosters
- 4 minuteurs
- 15 positions de puissance
- Foyer AVG Induction : 2300/3200W/210mm
- Foyer ARG Induction: 2300/3200W/210mm
- Foyer AVD Induction: 2300/3200W/210mm
- Foyer ARD Induction: 2300/3200W/210mm
- Fonction Pause Stop & Go
- Fonction "indicateur de temps écoulé"
- Verrouillage des commandes
- Arrêt automatique
- Détection des casseroles
- Anti-débordement
- Anti-surchauffe
- Sécurité enfants
- Table de cuisson à bords biseautés
- Installation UNIVERSELLE Optifix™

Système Hob2Hood, fini la fumée dans votre cuisine

Grâce au système Hob2Hood, plus besoin de régler votre hotte, la table s'occupe de tout. Une fois la table de cuisson active, l'éclairage de la hotte s'enclenche et les capteurs thermique adaptent la puissance d'aspiration.



Passer instantanément à la température requise

D'un simple effleurement du niveau de cuisson désiré, les commandes à accès direct de cette table de cuisson vous permettent de régler la température avec une extrême précision.

Détecte automatiquement la taille et la forme de vos ustensiles

Vous n'avez qu'à vous assurer que votre ustensile est à l'intérieur des zones de cuisson. Laissez notre technologie ingénieuse détecter la taille et la forme de celui-ci, pour ne faire chauffer que la zone nécessaire.

Fonction booster, idéale pour porter l'eau en ébullition très rapidement

Activez la fonction booster pour porter votre eau à ébullition en un temps record.

Spécifications techniques

Nombre de zones de cuisson	4	Gaz homologué Corse:	non
Technologie de chauffe de la table	Induction	Poids brut/net (kg)	12.8 / 11.76
Diamètre des zones de cuisson	Ø en cm:*	Dimensions emballées HxLxP (mm)	118x868x600
Avant gauche	21	Fabriqué en	Allemagne
Arrière gauche	21	PNC	949 597 476
Avant droite	21	Code EAN	7332543637720
Arrière droite	21	* Conformément au règlement	EU 66/2014
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique)	en Wh/kg:*		
Avant gauche	179.6		
Arrière gauche	177		
Avant droite	188.8		
Arrière droite	177		
Consommation énergétique de la table de cuisson Wh/kg (CE table de cuisson)*	180.6		
Couleur	Noir		
Dimensions LxP (mm)	780x520		
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	44x750x490		
Cordon (en m):	1.5		
Puissance électrique totale maximum (W)	7350		
Tension(V)	220-240/400V2N		
Gaz butane/propane:	non		

