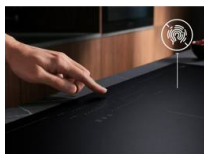




Maîtrisez l'ébullition de l'eau grâce à SenseBoil

La table de cuisson à induction série 7000 SenseBoil® détecte l'ébullition de l'eau et réduit automatiquement la température au niveau de frémissement. Vous pouvez donc vous concentrer sur les saveurs de vos plats.

Bénéfices et Caractéristiques



Un design mat premium ultra-résistant aux rayures

Le verre SaphirMatt® dispose d'une résistance exceptionnelle aux traces de doigts et aux rayures, 10 fois supérieure par rapport à une plaque de cuisson standard*, pour un aspect neuf durable. Les traces de doigts ne marquent pas sur sa surface mate, pour une plaque toujours

Contrôle individuel par zone de cuisson pour une flexibilité totale

Profitez d'une flexibilité totale lors de la cuisson de votre plat préféré. Les commandes par zone individuelle permettent de contrôler intuitivement votre plaque de cuisson. Augmentez la puissance lorsque c'est nécessaire, réglez des minuteries individuelles et bien plus encore.

*Basé sur des tests d'abrasion réalisés par un laboratoire suisse externe, conformément à la norme internationale IEC 60068-2-70. La visibilité des rayures est évaluée en interne par comparaison avec nos plaques en verre céramique standards, sans traitement ni revêtement spécifique.



Grâce aux minuteurs, gérez à la perfection vos cuissons

Grâce au minuteur dédié à chaque foyer, suivez facilement la cuisson de vos préparations. Il vous offre un rappel précis de votre temps de cuisson et arrête celle-ci au moment souhaité.



PowerBoost, la fonction idéale pour porter à ébullition très rapidement

Plus besoin d'attendre pour bouillir vos casseroles, la fonction PowerBoost vous fournit une puissance de chauffe instantanée. Activez la fonction PowerBoost pour porter votre eau à ébullition en un temps record.



Avec SenseBoil, maîtrisez la température d'ébullition de l'eau

Le capteur d'ébullition détecte la formation des bulles et ajuste automatiquement les paramètres de température, ramenant l'eau à un frémissement contrôlé. Plus besoin de surveiller l'eau. Un gain de temps et d'énergie.

- Plaque de cuisson Induction SenseBoil®
- Zone gauche en surface de cuisson totale
- Zone flexible pouvant fusionner deux foyers "Bridge"
- 3 foyers
- Connection H²H: plaque pouvant piloter certaines hottes.
- Bandeau de commandes Frontal
- Commandes individuelles par touches sensibles
- Fonction SenseBoil®
- Foyer AVG Induction : 2300/3200W/210mm
- Foyer ARG Induction : 2300/3200W/210mm
- Foyer AVD Induction : 1800/2800/3500/3700W/180/280mm
- Fonction Pause Stop & Go
- Verrouillage des commandes
- Détection des casseroles
- Anti-débordement
- Anti-surchauffe
- Sécurité enfants
- Bords droits
- Installation Optifix™
- Possibilité d'installation affleurante
- Power Management: connection possible en 16, 20 ou 32 A

Spécifications techniques

Nombre de zones de cuisson	3
Nombre de zone(s) modulable(s)	1
Technologie de chauffe de la plaque	Induction
Niveaux de puissance	9
Puissance électrique totale maximum (W)	7350
Diamètre des zones de cuisson plaque électrique	Ø en cm:*
Diamètre foyer avant gauche	21
Diamètre foyer arrière gauche	21
Diamètre foyer avant droit	28
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique) - plaque électrique	en Wh/kg:*
Consommation foyer avant gauche	193.1
Consommation énergétique foyer arrière gauche	181.5
Consommation énergétique foyer avant droit	192.1
Conso énerg. (électrique) plaque de cuisson Wh/kg(CE plaque cuisson)*	188.9
Couleur	Noir mat
Design	Bords droits

Dimensions LxP (mm)	580x510
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	44x560x490
Cordon fourni (en m):	1.5
Volts	220-240/400V2N
Injecteurs gaz de ville:	No
Gaz butane/propane:	non
Plaque homologuée Corse :	non
Poids brut/net (kg)	12.4 / 11.3
Dimensions emballées HxLxP (mm)	118x678x600
Pays de fabrication	Allemagne
PNC	949 598 191
Code EAN	7333394049748
* Conformément au règlement	EU 66/2014

* Conformément au règlement

EU 66/2014

Installation plan de travail

Affleurante avec kit inclus et Traditionnelle

