



MaxiSense : la surface de cuisson qui s'adapte à tous les récipients

La plaque de cuisson MaxiSense est dotée de zones de cuisson versatiles : chaque zone détecte la taille du récipient utilisé et transmet instantanément la chaleur à la base. Vous avez donc un contrôle total sur la plaque, qui chauffe vos casseroles et poêles de manière instantanée et précise.

Bénéfices et Caractéristiques



MaxiSense : les zones de cuisson qui s'adaptent à la taille de vos récipients

Profitez d'une flexibilité et précision totales avec la plaque induction sans zones fixes MaxiSense. Chaque zone de cuisson détecte automatiquement la taille précise de vos casseroles et poêles et chauffe uniquement la surface en correspondance de la base. Vos plats préférés



SteamBake. Le secret d'une cuisson parfaite

Sur simple pression d'une touche, SteamBake vous permet d'obtenir des résultats dignes d'une boulangerie. L'humidité permet à la pâte de lever, créant des intérieurs moelleux et des croûtes riches et croustillantes. Également idéal pour un poulet rôti ou un magnifique poisson



La cuisson sur plusieurs niveaux : profitez de plusieurs cuissons en une seule

La résistance annulaire supplémentaire vous garantit une cuisson parfaitement homogène, même lorsque deux préparations cuisent en même temps.



Nettoyage pyrolyse : comment avoir un four propre facilement

La pyrolyse est un système auto-nettoyant qui, en augmentant la température dans le four, transforme les résidus alimentaires en cendres. La cavité du four peut ensuite être nettoyée avec un chiffon humide.



Votre allié pour cuisiner intuitivement : l'écran LED tactile

Rapidité et intuition en cuisine : grâce à l'écran LED tactile bicolore vous pourrez régler rapidement la température ainsi que d'autres fonctions, le tout avec une lisibilité de l'écran optimale.

- Cuisinière Induction 60x60 SteamBake
- Plaque de cuisson : Induction
- Commandes individuelles électroniques par touches sensibles avec accès direct à chaque position de cuisson
- Surface de cuisson totale
- Fonction indicateur de temps écoulé
- Fonction Stop and Go basculez simultanément toutes les zones de cuisson actives
- en position de maintien au chaud.
- Foyer avant gauche : Induction, 2300/3200W/210mm
- Foyer avant gauche: ,
- Foyer arrière gauche : Induction, 2300/3200W/210mm
- Foyer arrière gauche: ,
- Foyer avant droit : Induction, 2300/3200W/210mm
- Foyer avant droit: ,
- Foyer arrière droit : Induction, 2300/3200W/210mm
- Four Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage four : Pyrolyse
- Préconisation de température
- Grilloir Électrique 2300 W
- Rails télescopiques sur 2 niveaux
- Eclairage intérieur 25 W
- Fermeture douce assistée de la porte du four
- Hauteur réglable
- Rangement : Drawer;No handle;Push pull;Runners

Spécifications techniques

Indice efficacité énergétique (EEI)	81.4
Classe d'efficacité énergétique*	A+
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.98
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.7
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Electrique
Volume utile cavité (L)	XXL 73
Height usable, mm Main Oven	365
Width usable, mm Main Oven	480
Depth usable,mm Main Oven	415
Couleur	Inox
Puissance électrique totale (W)	7200
Technologie de chauffe de la plaque	Induction
Nombre de grille(s):	1 grille
Type de plats	1 plat multi-usages, 1 lèchefrite
Hauteur (mm)	850 à la table
Dimensions HxLxP (mm)	x596x600
Cordon fourni (en m):	1.5
Poids brut/net (kg)	60 / 58
Dimensions emballées HxLxP (mm)	963x635x680
Pays de fabrication	Pologne
Code EAN	7332543846177
Product Partner Code	All Open

PSGBCO220DE00002

