



Cuisson parfaite grâce à une chaleur précise

La plaque à induction chauffe plus rapidement que les autres types de plaques. L'eau est portée à ébullition plus rapidement, et la chaleur s'ajuste de manière précise pour vous permettre de créer en toute simplicité des plats raffinés.

Bénéfices et Caractéristiques

Plaque de cuisson à induction. Une surface plus froide pour plus de sécurité

Notre technologie de plaque à induction chauffe uniquement les poêles et casseroles et les aliments qu'elles contiennent. La surface autour du récipient reste froide. Ainsi, si vous touchez accidentellement la plaque de cuisson, vos doigts ne craignent rien.



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



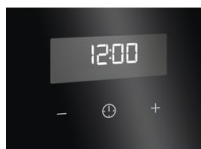
La cuisson sur plusieurs niveaux : profitez de plusieurs cuissons en une seule

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



Minuteur LED pour un contrôle précis de la cuisson

Cette cuisinière est équipée d'un minuteur LED qui contrôle avec précision la cuisson. Le minuteur vous prévient lorsque le temps de cuisson est écoulé. Vous pouvez alors choisir de le prolonger, d'ajuster la chaleur ou de servir votre préparation.



Réglez plus rapidement votre niveau de température des zones de cuisson grâce aux

Le bandeau de commande avec touches sensibles slider avec les valeurs de 1 à 14 vous permet de choisir rapidement le niveau de température souhaité sans avoir à jongler entre les touches - et +.



- Fonctions de cuisson : Cuisson traditionnelle, Turbo Grill, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Chaleur tournante pulsée plus, Turbo grill
- 45 recettes pré-programmées
- Cuisinière Induction 60x60 SteamBake
- Plaque de cuisson : Induction
- Commandes individuelles électroniques par touches sensibles avec accès direct à chaque position de cuisson
- Fonction indicateur de temps écoulé
- Fonction Stop and Go basculez simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud.
- Commandes de table :Slider avec option Hob2Hood
- Four Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage four : Email lisse
- Touche SteamBake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Programmeur électronique
- Grilloir Électrique 2700 W
- Porte ventilée, 3 verres, verres et porte démontables
- Eclairage intérieur 25 W
- Hauteur réglable
- Rangement : Drawer;No handle;No runners;Plastic
- Nombre de grilles : 1 grille
- Type de plats : 1 plat multi-usages, 1 lèche-frite
- Type de porte : 3 verres

Spécifications techniques

Indice efficacité énergétique (EEI)	95.3	Conso énerg. (électrique) plaque de cuisson Wh/kg(CE plaque cuisson)*	178.03
Classe d'efficacité énergétique*	A	Couleur	Blanc
Conso classe énerg. CN(kWh)/MF (kWh)	0.95/0.82	Puissance électrique totale (W)	10900
Source chaleur four	Électricité	Températures réglables	50°C - 275°C
Volume utile cavité (L)	XXL 73	Couvercle fourni	Non
Dimensions cavité (HxLxP) mm	365 x 480 x 415	Hauteur (mm)	850 à la table
Nombre de zones de cuisson	4	Fréquence (Hz)	50
Foyer avant gauche	Induction	Dimensions HxLxP (mm)	x596x600
Foyer Avant Gauche	2300W/3600W/210mm	Cordon fourni (en m):	Non
Foyer arrière gauche	Induction	Livré avec prise	Non
Foyer Arrière Gauche	1400W/2500W/140mm	Type de prise	Non
Foyer avant droit:	Induction	Poids brut/net (kg)	54 / 52
Foyer Avant Droit	1800W/2800W/180mm	Dimensions emballées HxLxP (mm)	963x635x680
Foyer arrière droit:	Induction	Ventilateur de refroidissement	Oui
Foyer Arrière Droit	1800W/2800W/180mm	Pays de fabrication	Pologne
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique) - plaque électrique	en Wh/kg:*	Code EAN	7332543761302
Zone avant gauche cons. énergétique	179	PNC	940 002 907
Zone avant droit cons. énergétique	178	* Conformément au règlement	EU 66/2014
Zone arrière gauche cons. énergétique	180.3		
Zone arrière droit cons. énergétique	174.8		

PSGBCO190DE00004

