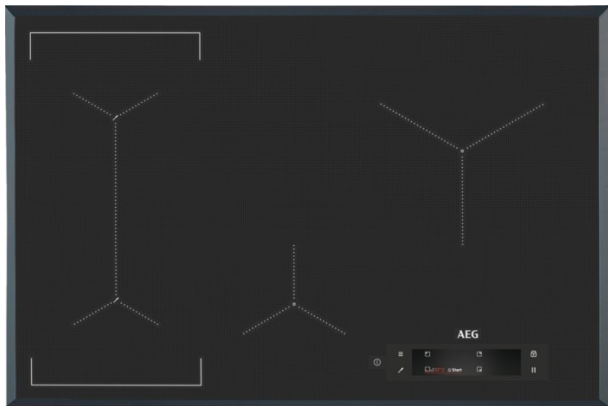




Grâce à la sonde, des résultats parfaits à chaque fois

Cuisinez avec précision grâce à SensePro®. La sonde de cuisson sans fil mesure la température à cœur de vos aliments. Quel que soit le plat, de la cuisson sous vide ou saisie, elle sera votre commis de cuisine à domicile.

Bénéfices et Caractéristiques

Grâce à la sonde, la précision au degré près pour un résultat professionnel

En sélectionnant votre préparation via l'écran tactile, la table SensePro® pilote la sonde sans fil pour une cuisson maîtrisée au degré près.



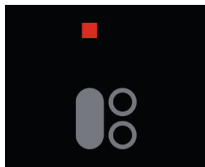
Un écran tactile pour un contrôle absolu sur la cuisson

Un écran entièrement en couleurs pour vous offrir un contrôle total sur votre table de cuisson. Surveillez en direct chaque cuisson et ajustez les réglages en fonction. La cuisson est maîtrisée de façon intuitive en un seul geste.



Plus de flexibilité en cuisine avec la fonction Bridge

Chaque fois que vous cuisinez, vous pouvez choisir la meilleure configuration des zones de cuisson. La fonction Bridge vous permet de coupler deux zones de cuisson pour créer une seule zone pour cuisiner avec des grands ustensiles.



- Zone gauche en surface de cuisson totale
- Contrôle des zones de surface totale individualisé "Bridge"
- 4 foyers induction dont une zone 24 cm
- Connection H²H: table pouvant piloter certaines hottes
- Bandeau de commandes Frontal
- Ecran tactile LCD couleurs
- Fonction SenseFry®
- SensePro®: Sonde de cuisson
- Fonction Fondre (idéale pour le chocolat, le beurre ou la préparation de sauce)
- 4 boosters
- 4 minuteurs
- 10 positions de puissance
- Foyer AVG Induction : 2300/3200W/210mm
- Foyer ARG Induction: 2300/3200W/210mm
- Foyer ARD Induction: 2300/3600W/240mm
- Foyer AVC Induction: 1400/2500W/145mm
- 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.

Un minuteur individuel pour chaque zone de cuisson

Pendant la cuisson le minuteur peut être réglé rapidement et facilement depuis l'écran tactile. Parce que chaque plat est minuté individuellement, vous avez un contrôle absolu sur toute la cuisson.

Spécifications techniques

Nombre de zones de cuisson	4	Tension(V)	220-240/400V2N
Zone modulable	1	Gaz butane/propane:	non
Technologie de chauffe de la table	Induction	Gaz homologué Corse:	non
Diamètre des zones de cuisson	Ø en cm:*	Poids brut/net (kg)	13.86 / 12.12
Avant gauche	21	Dimensions emballées HxLxP (mm)	118x868x600
Arrière gauche	21	Fabriqué en	Allemagne
Arrière droite	24	PNC	949 597 485
Avant centre	14.5	Code EAN	7332543643004
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique)	en Wh/kg:*	* Conformément au règlement	EU 66/2014
Avant gauche	179.6		
Arrière gauche	189.1		
Arrière droite	185.2		
Avant centre	180.2		
Consommation énergétique de la table de cuisson Wh/kg (CE table de cuisson)*	183.5		
Couleur	Anthracite		
Dimensions LxP (mm)	780x520		
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	44x750x490		
Type de grille(s)	sans grille		
Cordon (en m):	1.5		
Puissance électrique totale maximum (W)	7350		

