



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



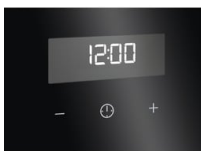
La cuisson sur plusieurs niveaux : profitez de plusieurs cuissons en une seule

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 +.



- 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.
- Foyer avant gauche : Induction, 2300W/3600W/210mm
- Foyer arrière gauche : Induction, 1400W/2500W/140mm
- Foyer avant droit : Induction, 1800W/2800W/180mm
- Foyer arrière droit : Induction, 1800W/2800W/180mm
- Four Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage four : Email lisse
- Touche SteamBake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Programmateur 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

Spécifications techniques

Indice efficacité énergétique (EEI)	95.3	Conso éner. (électrique) plaque de cuisson Wh/kg(CE plaque cuisson)*	178.025
Type d'installation	Pose-libre	Couleur	Inox
Classe d'efficacité énergétique*	A	Puissance électrique totale (W)	10900
Conso classe éner. CN(kWh)/MF (kWh)	0.95/0.82	Nombre de grille(s):	1 grille
Nombre de cavités	1	Type de plats	1 plat multi-usages, 1 lèchefrite
Source chaleur four	Électricité	Hauteur (mm)	850 à la table
Volume utile cavité (L)	XXL 73	Fréquence (Hz)	50
Dimensions cavité (HxLxP) mm	365 x 480 x 415	Dimensions HxLxP (mm)	x596x600
Nombre de zones de cuisson	4	Cordon fourni (en m):	Non
Technologie de chauffe de la plaque	Induction	Livré avec prise	Non
Diamètre des zones de cuisson plaque électrique	Ø en cm:*	Poids brut/net (kg)	53.9 / 51.9
Diamètre foyer avant droit	18	Dimensions emballées HxLxP (mm)	963x635x680
Diamètre foyer arrière droit	18	Tournebroche	Non fourni
Diamètre foyer avant gauche	21	Sonde de cuisson	non
Diamètre foyer arrière gauche	14	Rails télescopiques	Non
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique) - plaque électrique	en Wh/kg:*	Nettoyage du four	Email lisse
Consommation énergétique foyer avant droit	178	Eclairage intérieur	1, paroi arrière
Conso éner. zone arrière droit	174.8	Porte avec fermeture douce	Non
Consommation foyer avant gauche	179	Bandeau de commande plaque de cuisson	Slider avec option Hob2Hood
Consommation énergétique foyer arrière gauche	180.3	FR_FSCooker_CookingFunctionsOven	1
		Bottom - Top Oven	Email noir
		PRG_NUMBER	7
		Pays de fabrication	Pologne

PSGBCO190DE00004

