



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 croustillant.

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.

- Cuisinière Induction 50x60 SteamBake
- Plaque de cuisson : Induction
- Commandes par manettes rétractables
- Foyer avant gauche : Induction, 2500W/1400W/140mm
- Foyer arrière gauche : Induction, 3700W/2100W/210mm
- Foyer avant droit : Induction, 2800W/1800W/180mm
- Foyer arrière droit : Induction, 2500W/1400W/140mm
- Four Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage four : Email lisse
- Touche SteamBake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Programmateur électronique
- Grilloir Electrical drop down 1650 W
- Cavité du four avec rails télescopiques
- Porte plein verre
- Rails télescopiques sur 2 niveaux
- Eclairage intérieur 25 W
- Hauteur réglable
- Rangement : Tiroir

Le minuteur vous assure une cuisson parfaite

Pour que vos plats ne soient jamais trop cuits, ce four est équipé d'un minuteur électronique qui coupe la chaleur une fois le temps programmé est écoulé.

Glissez et sécurisez, avec les rails télescopiques

Les rails télescopiques extensibles permettent un meilleur accès aux plats dans le four. Les rails permettent aux grilles de glisser et de rester en place, ce qui vous laisse les mains libres pour faire rôti, assaisonner ou épicer.

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	94.9	Consommation foyer avant gauche	182
Type d'installation	Pose-libre	Consommation énergétique foyer arrière gauche	193
Classe d'efficacité énergétique*	A	Consommation énergétique (électrique) de la plaque de cuisson Wh/kg (CE plaque de cuisson)*	184.8
Conso classe énergétique CN (kWh) / MF (kWh)	0.84/0.75	Couleur	Blanc
Nombre de cavités	1	Puissance électrique totale four (W)	9918.5
Source de chaleur du four	Électricité	Puissance maximale électrique totale zones de cuisson	7400
Volume utile cavité (L)	58	Nombre de grille(s):	1 grille support de plat
Dimensions cavité (HxLxP) en mm	333 x 437 x 401	Type de plats	1 plat multi-usages, 1 lèchefrite en émail noir
Nombre de zones de cuisson	4	Hauteur (mm)	858 à la table
Technologie de chauffe de la plaque	Induction	Fréquence (Hz)	50-60
Diamètre des zones de cuisson plaque électrique	Ø en cm:*	Dimensions HxLxP (mm)	858x500x600
Diamètre foyer avant droit	18	Cordon fourni (en m):	Non
Diamètre foyer arrière droit	14	Livré avec prise	Non
Diamètre foyer avant gauche	14	Poids brut/net (kg)	52 / 48
Diamètre foyer arrière gauche	21	Dimensions emballées HxLxP (mm)	940x565x710
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique) - plaque électrique	en Wh/kg:*	Tournebroche	Non fourni
Consommation énergétique foyer avant droit	184	Sonde de cuisson	non
Consommation énergétique foyer arrière droit	180	Rails télescopiques	Oui
		Nettoyage du four	Email lisse

PSGBCO200DE00004

