



Concentrez-vous pleinement sur vos plats, la table s'occupe de l'extraction.

Obtenez une aide supplémentaire dans la cuisine avec Hob2Hood. Instantanément réactive, la table de cuisson s'allume et régule automatiquement les fonctions d'éclairage et de ventilation de votre hotte, vous permettant de vous concentrer sur ce qui compte le plus, votre cuisine.

Bénéfices et Caractéristiques

Hob2Hood. Votre compagnon de cuisine

Hob2Hood est la connexion sans fil entre votre table de cuisson et votre hotte, ajustant sans effort la puissance d'extraction en fonction de votre température de cuisson. Instantanément réactive, cette fonction vous assure d'avoir toujours une aide supplémentaire dans la cuisine.

- TABLE: Induction
- Commandes individuelles électroniques par touches sensibles avec ACCES DIRECT A CHAQUE POSITION DE CUISSON
- Surface de cuisson totale
- Fonction indicateur de temps écoulé
- Fonction Stop and Go
- Foyer avant gauche: Induction, 2300/3200W/210mm
- Foyer arrière gauche: Induction, 2300/3200W/210mm
- Foyer avant droit: Induction, 2300/3200W/210mm
- Foyer arrière droit: Induction, 2300/3200W/210mm
- Four Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage four: Pyrolyse
- Préconisation de température
- Grilloir Electrique 2300 W
- Porte froide (4 verres), verres et porte démontables
- Rails télescopiques sur 2 niveaux
- Eclairage intérieur 25 W
- Fermeture douce assistée de la porte du four
- Hauteur réglable
- Rangement : Tiroir , ouverture Push-pull

Contrôle total de la température, réponse immédiate et précise

Les foyers à induction sont extrêmement sensibles. Les réglages de température sont précis et immédiats, vous offrant un contrôle total sur la cuisson.



Nettoyage pyrolytique. Un four propre. Rendue facile

Gardez votre four naturellement propre grâce à la fonction de nettoyage par Pyrolyse. Il détruit toutes les projections de graisses grâce à une élévation de la température à 500°C ! Récupérez les cendres et le tour est joué.

Glissez et sécurisez. Avec les rails télescopiques

Les Rails télescopiques extensibles offrent un meilleur accès aux plats dans le four. ils vous permettent d'accéder en toute sécurité à vos plats.

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.4	Consommation énergétique de la table de cuisson Wh/kg (CE table de cuisson)*	182.3
Type d'installation	Pose-libre	Couleur	Blanc
Classe d'efficacité énergétique*	A+	Puissance électrique totale maximum (W)	7200
Conso classe énergétique CN (kWh) / MF (kWh)	0.98/0.7	Nombre de grille(s):	1 grille support de plat
Nombre de cavités	1	Type de plats	1 plat multi-usages, 1 lèchefrite en émail noir
Source de chaleur du four	Electricité	Hauteur (mm)	850à la table
Volume utile cavité (L)	XXL 73	Fréquence (Hz)	50
Dimensions cavité (HxLxP) en mm	365 x 480 x 415	Dimensions HxLxP (mm)	850x596x600
Nombre de zones de cuisson	4	Cordon fourni (en m):	1.5
Technologie de chauffe de la table	Induction	Livré avec prise	Non
Diamètre des zones de cuisson	Ø en cm:*	Poids brut/net (kg)	61 / 59
Avant droite	21	Dimensions emballées HxLxP (mm)	963x635x680
Arrière droite	21	Fabriqué en	Pologne
Avant gauche	21	PNC	940 002 990
Arrière gauche	21	Code EAN	7332543846191
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique)	en Wh/kg:*	* Conformément au règlement	EU 66/2014
Avant droite	193		
Arrière droite	179		
Avant gauche	176		
Arrière gauche	181		

