



Niveau de chaleur exact. Pour une cuisson précise

La plaque à induction chauffe plus rapidement que les autres plaques de cuisson. Elle fait bouillir l'eau en moins de 90 secondes, et les réglages de la chaleur sont si précis qu'ils vous permettent de réaliser facilement les plats les plus raffinés.

Bénéfices et Caractéristiques

Table de cuisson à induction. Une surface plus froide pour une cuisine plus sûre

Notre table à induction intelligente chauffe les casseroles et les aliments qu'elles contiennent, mais rien d'autre. La surface autour de la casserole reste froide pour plus de sécurité lorsque vous cuisinez.

Air chaud. Pour une cuisson rapide et uniforme à chaque fois

Le ventilateur à air chaud fait circuler la température de façon homogène, créant ainsi des conditions idéales pour la cuisson. Vous obtiendrez des résultats parfaits, quel que soit le plat que vous préparez.

Nettoyage pyrolytique. Un four propre. Facilement

Gardez votre four propre grâce à la fonction de nettoyage par Pyrolyse. Elle détruit toutes les projections de graisses grâce à une élévation de la température à 500°C ! Récupérez ensuite les résidus en passant un simple coup de chiffon humide.

Ayez de l'aide lorsque vous cuisinez. Avec l'écran tactile LED

Évitez l'approximatif. L'écran tactile LED intuitif ainsi que son affichage bicolore vous permettent de régler facilement l'heure, la température et d'autres fonctions.

Sophistiqué - Matt Black design

La finition Matt Black confère un aspect sophistiqué. Créez de superbes plats dans une belle cuisinière. Parfait pour les cuisines où le design compte.

- Cuisinière Induction 60x60 SurroundCook®
- TABLE : Induction
- Commandes individuelles électroniques par touches sensibles avec accès direct à 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

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.4	Consommation énergétique de la table de cuisson Wh/kg (CE table de cuisson)*	182.25
Type d'installation	Pose-libre	Couleur	Noir mat
Classe d'efficacité énergétique*	A+	Puissance électrique totale maximum (W)	9300
Conso classe énergétique CN (kWh) / MF (kWh)	0.98/0.7	Nombre de grille(s):	1 grille support de plat 1 plat multi-usages, 1 lèche-frite en émail noir
Nombre de cavités	1	Type de plats	
Source de chaleur du four	Electricité	Hauteur (mm)	850 à 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):	Non
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	940 002 993
Arrière gauche	21	Code EAN	7332543972579
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		

PSGBCO220DE00002

