



Fini les débordements

Ne perdez plus de temps à surveiller l'eau bouillir, laissez SenseBoil® le faire. Votre table détecte l'ébullition de l'eau et réduit la température au niveau de frémissement. Fini les débordements.

Bénéfices et Caractéristiques

De l'eau en ébullition, sous contrôle avec SenseBoil®



Les tables induction SenseBoil® sont équipées de capteurs qui détectent l'ébullition de l'eau dans vos casseroles et ajuste la température évitant le bouillonnement et maintient l'eau à la température de frémissement

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.

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.

- 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
- Commandes individuelles sensibles avec accès direct
- Fonction SenseBoil®
- 4 boosters
- 4 minuteurs
- 15 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 "indicateur de temps écoulé"
- Verrouillage des commandes
- Détection des casseroles
- Anti-débordement
- Anti-surchauffe
- Sécurité enfants
- Table de cuisson à bords biseautés
- Installation UNIVERSELLE Optifix™

Passer instantanément à la température requise

D'un simple effleurement du niveau de cuisson désiré, les commandes à accès direct de cette table de cuisson vous permettent de régler la température avec une extrême précision.

Détecte automatiquement la taille et la forme de vos ustensiles

Vous n'avez qu'à vous assurer que votre ustensile est à l'intérieur des zones de cuisson. Laissez notre technologie ingénieuse détecter la taille et la forme de celui-ci, pour ne faire chauffer que la zone nécessaire.

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)	12.7 / 11.26
Avant gauche	21	Dimensions emballées HxLxP (mm)	118x868x600
Arrière gauche	21	Fabriqué en	Allemagne
Arrière droite	24	PNC	949 597 578
Avant centre	14.5	Code EAN	7332543700882
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique)	en Wh/kg.*	* Conformément au règlement	EU 66/2014
Avant gauche	179.6		
Arrière gauche	177		
Arrière droite	174.6		
Avant centre	180.2		
Consommation énergétique de la table de cuisson Wh/kg (CE table de cuisson)*	177.9		
Couleur	Noir		
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		

