



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



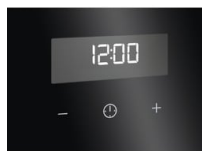
Sur simple pression d'une touche, SteamBake vous permet d'obtenir des résultats dignes d'une boulangerie. L'humidité permet à la pâte de lever, créant des intérieurs moelleux et des croûtes riches et croustillantes. Également idéal pour un poulet rôti ou un magnifique poisson

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 avant gauche: ,
- Foyer arrière gauche : Induction, 1400W/2500W/140mm
- Foyer arrière gauche: ,
- Foyer avant droit : Induction, 1800W/2800W/180mm
- Foyer avant droit: ,
- Foyer arrière droit : Induction, 1800W/2800W/180mm
- Four Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage four : AquaClean
- Programmateur électronique
- Grilloir Électrique 2700 W
- Eclairage intérieur 25 W
- Hauteur réglable
- Rangement : Tiroir;sans poignée;sans rails;plastique
- Porte du four : Portes(s) plate(s), Oui

Spécifications techniques

Indice efficacité énergétique (EEI)	95.3
Classe d'efficacité énergétique*	A
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.95
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.82
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Electrique
Volume utile cavité (L)	XXL 73
Height usable, mm Main Oven	365
Width usable, mm Main Oven	480
Depth usable,mm Main Oven	415
Couleur	Blanc
Puissance électrique totale (W)	10900
Technologie de chauffe de la plaque	Induction
Nombre de grille(s):	1 grille
Type de plats	1 plat multi-usages, 1 lèchefrite
Hauteur (mm)	850 à la table
Dimensions HxLxP (mm)	x596x600
Cordon fourni (en m):	Non
Poids brut/net (kg)	54 / 52
Dimensions emballées HxLxP (mm)	963x635x680
Pays de fabrication	Pologne
Code EAN	7332543761302
Canal de distribution	All Open

