



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

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.

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.

- Zone gauche en surface de cuisson totale
- Contrôle des zones de surface totale individualisé "Bridge"
- 3 foyers
- Connection H²H: table pouvant piloter certaines hottes
- Bandeau de commandes Frontal
- Commandes individuelles sensibles avec accès direct
- Fonction SenseBoil®
- 3 boosters
- 3 minuteurs
- 15 positions de puissance
- Foyer AVG Induction : 2300/3200W/210mm
- Foyer ARG Induction: 2300/3200W/210mm
- Foyer AVD Induction: 1800/2800/3500/3700W/180/280mm
- 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	3	Gaz homologué Corse:	non
Zone modulable	1	Poids brut/net (kg)	12.04 / 11.24
Technologie de chauffe de la table	Induction	Dimensions emballées HxLxP (mm)	118x678x600
Diamètre des zones de cuisson	Ø en cm.*	Fabriqué en	Allemagne
Avant gauche	21	PNC	949 597 576
Arrière gauche	21	Code EAN	7332543701070
Avant droite	28	* Conformément au règlement	EU 66/2014
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique)	en Wh/kg.*		
Avant gauche	189.4		
Arrière gauche	179.3		
Avant droite	178.9		
Consommation énergétique de la table de cuisson Wh/kg (CE table de cuisson)*	182.5		
Couleur	Noir		
Dimensions LxP (mm)	590x520		
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	44x560x490		
Type de grille(s)	sans grille		
Cordon (en m):	1.5		
Puissance électrique totale maximum (W)	7350		
Tension(V)	220-240/400V2N		
Gaz butane/propane:	non		

