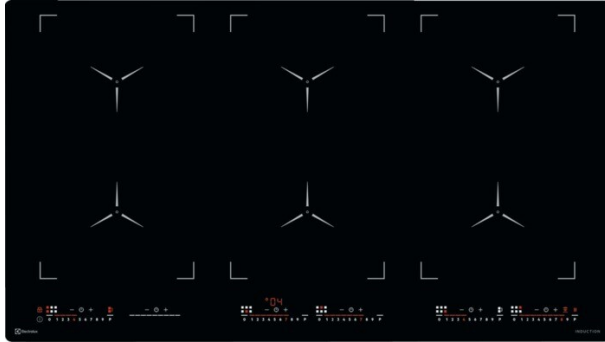




Créez de plus grandes surfaces de cuisson sur votre plan de cuisson via la fonction Bridge

Créez plusieurs grandes surfaces de cuisson avec la fonction Bridge de ce plan de cuisson à induction. Deux zones peuvent être connectées à la simple pression d'un bouton, qui fournit un simple pont pour la cuisson. En alignant automatiquement pour partager les paramètres de température et de temps, le plan est optimisé pour

Plan de cuisson ProfiLine

Caractéristiques du produit



Chauffez sur la zone libre de la plan de cuisson à induction Maxima

Chauffez même les plus grosses casseroles et poêles sur la zone libre du plan de cuisson à induction Maxima. Il détecte automatiquement ce que vous placez sur la surface et où vous le placez. Ensuite, il fournit la quantité optimale de chaleur à la base de votre plat. Que vous

Placez votre casserole sur la plan de cuisson et le curseur correspondant s'allume automatiquement

Lorsque vous placez votre casserole sur la plan de cuisson, le curseur correspondant s'allume automatiquement. Ainsi, vous savez intuitivement lequel utiliser pour votre cuisson. Il vous suffit de sélectionner la température souhaitée pour votre plat pour obtenir un résultat délicieux, rapidement.



Activez votre hotte grâce à la technologie Hob2Hood automatiquement dès que vous

La fonction Hob2Hood peut activer automatiquement votre hotte et les lumières dès que vous commencez à cuisiner. Ainsi, vous n'avez plus à vous préoccuper du réglage du ventilateur, et vous pouvez consacrer entièrement votre esprit, et vos mains, à votre cuisine. Vous pouvez



Bouger sans effort vos casseroles et poêles sur des zones de températures différentes

Modifiez rapidement la température sans effort grâce à la fonction PowerSlide. Que vous deviez griller, mijoter ou tout simplement réchauffer, vos casseroles et poêles ne subissent aucune interruption lorsque vous les déplacez à travers les zones à température prédéfinie.

A l'instar de la gamme ProfiLine, vous méritez un service irréprochable ProfiLine, ce sont des appareils de grande qualité, inspirés par les exigences de la haute gastronomie, qui vous permettent de faire de la cuisine de niveau professionnel. Vous bénéficiez en outre d'un service irréprochable.

- SlimFit-Design
- Arrêt automatique en fonction de l'activité
- Protection anti-surchauffe

Caractéristiques techniques

Technologie de chauffage	Induction	cen. G: puissance / Ø zone de cuisson	0W/0mm
Cadre	sans cadre	arr. G: puissance / Ø zone de cuisson	2300/3200W/180x210mm
Mode de commande	Fonctionnement intuitif du slider	av. C: puissance / Ø zone de cuisson	2300/3200W/180x210mm
Variantes d'encastrement	à fleur ou à plat	cen. C: puissance / Ø zone de cuisson	0W/0mm
Fonctions	Indicateur de chaleur résiduelle à 3 niveaux, Signal sonore de mise en marche, Boost, Contrôle parental, Compteur de temps de cuisson, Mode éco, Hob2Hood, Contrôle parental, Compteur de temps court, Bouton Pause, Pro Cook, Signal sonore de fin, Horloge, Fonction Bridge triple voir dessins cotés	arr. C: puissance / Ø zone de cuisson	2300/3200W/180x210mm
		av. D: puissance / Ø zone de cuisson	2300/3200W/180x210mm
		cen. D: puissance / Ø zone de cuisson	0W/0mm
		arr. D: puissance / Ø zone de cuisson	2300/3200W/180x210mm
		Nombre max. Puissance de raccordement totale (W)	11000
Dessins côté pour l'encastrement	voir dessins cotés	Câble de raccordement (m)	1.5
Hauteur de montage affleurant (mm)	49	Tension réseau (V)	400V3N
Hauteur (mm)	44	Fusible (A)	3x16;3x25
Largeur de l'appareil (mm)	900	Poids net (kg)	18.64
Profondeur de l'appareil (mm)	510	Numéro d'article / PNC	949 596 923
largeur de couture / largeur de découpe (mm)	906/880	Pays d'origine	DE
Profondeur de pliage / profondeur de découpe (mm)	516/490	Product Partner Code	-
Number of cooking zones	6	Code EAN	7332543675791
av. G: puissance / Ø zone de cuisson	2300/3200W/180x210mm		

