



La saveur en un clin d'œil

La technologie Induction permet d'atteindre plus rapidement et avec précision des températures élevées. La table réagira instantanément lorsque vous diminuerez ou augmenterez la température vous permettant ainsi de garder le contrôle.

Bénéfices et Caractéristiques

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.



Fonction booster, idéale pour porter l'eau en ébullition très rapidement

Activez la fonction Booster pour porter votre eau à ébullition en un temps record.



Un contrôle précis grâce aux commandes individuelles sensibles.

Grâce aux commandes individuelles sensibles, réglez aisément votre table de cuisson pour une précision et une maîtrise de vos préparations



Grâce aux minuteurs, gérez à la perfection vos cuissons

Grâce au minuteur dédié à chaque foyer, suivez facilement la cuisson de vos préparations. Il vous offre un rappel précis de votre temps de cuisson et arrête celle-ci au moment souhaité.

Une surface froide pour un nettoyage rapide

Gardez votre table induction propre même en cuisinant ! Seul la zone placée sous la casserole chauffe, le pourtour reste à température ambiante, vous pouvez donc essuyer les éclaboussures à tout moment.

- Table Induction SÉRIE 300
- 3 foyers
- Connection H²H: table pouvant piloter certaines hottes
- Bandeau de commandes Frontal
- Commandes individuelles par touches sensibles
- 3 boosters
- 3 minuteurs
- Foyer AVG Induction : 2300/3700W/210mm
- Foyer ARG Induction : 1400/2500W/145mm
- Foyer AVD Induction : 1800/2800/3500/3600W/180/280mm
- Fonction Pause Stop & Go
- Verrouillage des commandes
- Arrêt automatique
- Détection des casseroles
- Anti-débordement
- Anti-surchauffe
- Sécurité enfants
- Bord biseauté en façade
- Installation Optifix™
- Power Management: connection possible en 16, 20 ou 32 A

Spécifications techniques

Nombre de zones de cuisson	3	Table homologuée Corse:	non
Table	Induction	Poids brut/net (kg)	11.7 / 10.92
Diamètre des zones de cuisson	Ø en cm:*	Dimensions emballées HxLxP (mm)	118x678x600
Avant gauche	21	Fabriqué en	Allemagne
Arrière gauche	14.5	PNC	949 596 802
Avant droite	28	Code EAN	7332543605941
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique)	en Wh/kg:*	* Conformément au règlement	EU 66/2014
Avant gauche	178.4		
Arrière gauche	183.2		
Avant droite	176.9		
Niveaux de puissance	14		
Consommation énergétique de la table de cuisson Wh/kg (CE table de cuisson)*	179.5		
Couleur	Noir		
Dimensions LxP (mm)	590x520		
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	44x560x490		
Type de grille(s)	sans grille		
Câble d'alimentation fourni	1,5m		
Puissance électrique totale maximum (W)	7200		
Volts	220-240/400V2N		
Gaz butane/propane:	non		

