



MaxiSense : la surface de cuisson qui s'adapte à tous les récipients

La plaque de cuisson MaxiSense est dotée de zones de cuisson versatiles : chaque zone détecte la taille du récipient utilisé et transmet instantanément la chaleur à la base. Vous avez donc un contrôle total sur la plaque, qui chauffe vos casseroles et poêle de manière instantanée et précise.

Bénéfices et Caractéristiques



MaxiSense : les zones de cuisson qui s'adaptent à la taille de vos récipients

Profitez d'une flexibilité et précision totales avec la plaque induction sans zones fixes MaxiSense. Chaque zone de cuisson détecte automatiquement la taille précise de vos casseroles et poêles et chauffe uniquement la surface en correspondance de la base. Vos plats préférés



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.



Nettoyage pyrolyse : comment avoir un four propre facilement

La pyrolyse est un système auto-nettoyant qui, en augmentant la température dans le four, transforme les résidus alimentaires en cendres. La cavité du four peut ensuite être nettoyée avec un chiffon humide.



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 +.



Le tiroir PushPull. Une solution de rangement en douceur

Vos ustensiles de cuisine disposent désormais d'une solution de rangement élégante et fonctionnelle. Le tiroir PushPull est votre compagnon de rangement dans la cuisine.

- Cuisinière Induction 60x60 SurroundCook®
- Plaque de cuisson : Induction
- Commandes individuelles électroniques par touches sensibles avec accès direct à chaque position de cuisson
- Surface de cuisson totale
- 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, 2300/3200W/210mm
- Foyer avant gauche: ,
- Foyer arrière gauche : Induction, 2300/3200W/210mm
- Foyer arrière gauche: ,
- Foyer avant droit : Induction, 2300/3200W/210mm
- Foyer avant droit: ,
- Foyer arrière droit : Induction, 2300/3200W/210mm
- Four Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage four : Pyrolyse
- Programmateur électronique
- Préconisation de température
- Grilloir Électrique 2300 W
- Porte froide (4 verres), verres et porte démontables
- Rails télescopiques sur 2 niveaux
- Eclairage intérieur 25 W
- Fermeture douce assistée de la porte du four
- Hauteur réglable
- Rangement : Drawer;No handle;Push pull;Runners

Spécifications techniques			
Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.4	Product Partner Code	All Open
Classe d'efficacité énergétique*	A+		
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.98		
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.7		
Nombre de cavités	1		
Source de chaleur	Electrique		
Volume utile cavité (L)	XXL 73		
Taille de la cavité	grand volume		
Height usable, mm Main Oven	365		
Width usable, mm Main Oven	480		
Depth usable,mm Main Oven	415		
Couleur	Blanc		
Puissance électrique totale four (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)	850x596x600		
Cordon fourni (en m):	Non		
Poids brut/net (kg)	61 / 59		
Dimensions emballées HxLxP (mm)	963x635x680		
Pays de fabrication	Pologne		
Code EAN	7332543829675		

