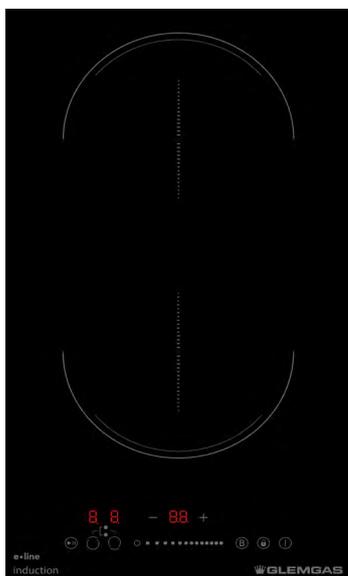


GTI321BS

DOMINO INDUCTION 2 FOYERS BRIDGE

EAN 8059606967141



NOIR



VERRE FABRIQUÉ EN ITALIE

Notre table de cuisson est constituée d'un verre vitrocéramique, fabriqué en Italie. Il garantit une qualité et une durabilité optimales. Conçu sans arsenic, il respecte les normes environnementales tout en offrant une surface résistante et facile à entretenir.

Ce modèle existe également en version plus large avec la **GTI642BSL**, 60 cm, offrant 4 foyers induction et la fonction double Bridge pour plus de flexibilité et de confort en cuisine.

2 foyers induction pouvant être reliés en une zone bridge :

- Arrière gauche : Ø 18 cm - 1800 / 2000 W.
- Avant gauche : Ø 18 cm - 1800 / 2000 W.

Zone bridge : 3000 / 3500 W.

Puissance électrique totale : 3,5 kW

Compacte et performante, la table domino induction **GTI321BS** est idéale pour optimiser l'espace sans compromis sur la puissance. Grâce à sa fonction Bridge, elle permet de fusionner ses deux foyers pour s'adapter aux grands récipients, assurant une cuisson homogène et maîtrisée. Son design élégant en verre vitrocéramique européen, ses commandes tactiles intuitives et sa sécurité renforcée en font un choix parfait pour une cuisine moderne et efficace.



Que vous ayez besoin d'aménager un nouvel espace ou d'un produit de remplacement, ce modèle offre une dimension standard. Avec son design épuré, cette table s'intégrera parfaitement dans votre espace.



La double fonction Bridge fusionne deux foyers de chaque côté, créant deux grandes zones homogènes. Idéale pour les grands récipients, elle assure une chaleur uniforme et s'adapte à toutes les cuissons.



Tous les foyers sont équipés d'une fonction Booster 5 minutes, offrant une montée en température instantanée. Parfait pour porter l'eau à ébullition rapidement, saisir des viandes ou accélérer la cuisson de vos plats avec une efficacité optimale.



Chaque foyer est équipé d'une minuterie permettant la programmation du temps de cuisson. À la fin du temps programmé, un signal sonore vous avertit et le foyer s'éteint, évitant tout risque de surcuisson.



Interrompez tous les foyers d'un seul geste, puis reprenez votre cuisson exactement là où vous l'aviez laissée. Parfait pour les petits imprévus du quotidien.



Pour une utilisation en toute sécurité, cette table à induction est dotée de multiples protections : détection des récipients, indicateur de chaleur résiduelle, verrouillage des commandes et arrêt automatique en cas de débordement. Autant de garanties pour cuisiner en toute sérénité.

RETROUVEZ NOUS SUR

DESIGN

Commandes frontales **sensitives**.

Slider de commandes permet un réglage précis et fluide de la puissance d'un simple geste, offrant une utilisation intuitive et un confort optimal en cuisine.

Couleur noire avec un marquage blanc.

Épaisseur du verre (vitrocéramique) : 4 mm.

Verre fabriqué en Italie, respectant les normes européennes interdisant l'arsenic dans sa composition.

FONCTIONNALITÉS

2 foyers induction avec 9 niveaux de puissance chacun.

Fonction Bridge pour fusionner deux foyers et cuisiner sur une grande surface.

Fonction Booster sur le foyer droit pour une montée en température instantanée.

2 minuteurs réglables (0 à 99 min) avec alerte sonore et arrêt du foyer à la fin du temps programmé pour une cuisson précise et sécurisée.

SÉCURITÉS



La sécurité enfant permet le verrouillage des commandes sensibles. Il empêche toute modification des réglages et vous permet d'éviter toute manipulation malencontreuse lors du nettoyage de votre table.



Après une longue cuisson, la surface du foyer au contact de la casserole peut rester chaude. Des témoins lumineux restent éclairés tant que sa température n'est pas redescendue en dessous du seuil de brûlure (< 60°C).



Cette fonction assure l'arrêt automatique de votre table après un laps de temps lié à sa puissance. D'autre part des sondes coupent les zones de chauffe si leur température devenait anormalement élevée.



Si de l'eau ou tout autre liquide déborde sur la table, elle s'éteint automatiquement lorsque ce liquide atteint le bandeau de commandes.



L'induction ne brûle pas. La chaleur est générée par la casserole. En conséquence, seule la surface en contact avec le récipient chauffe par conduction, le reste de la table reste froid.



La mise en marche de la table se fait uniquement si un récipient adapté est sur le foyer. Seules les surfaces métalliques d'un diamètre suffisant permettront à une zone de chauffe de fonctionner. Un couvert ou tout autre petit ustensile ne fera pas démarrer la table. Un couvert ou tout autre petit ustensile ne fera pas démarrer la table.

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance électrique d'installation : 3500 W.

Intensité : 16 A.

Tension : 220/240 V. Fréquence : 50/60 Hz.

Cordon d'alimentation de 180 cm - sans prise.

Appareil de classe 1.

Dimensions du produit (largeur x profondeur x hauteur) : 288 x 520 x 59,5 mm.

Dimensions d'encastrement (largeur x profondeur x hauteur) : 272 x 504 x 55,5* mm.

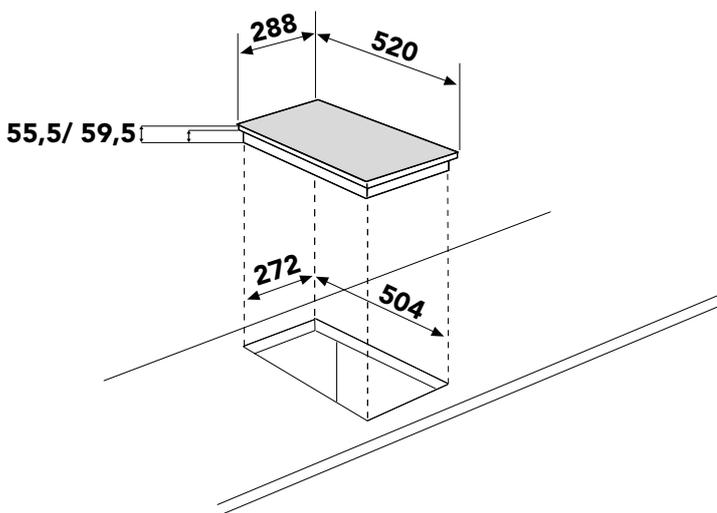
*500 mm avec vis / 504 mm avec marge de surtête - 268 mm avec vis et aération/ 272 mm avec marge de surtête - 55,5 mm avec bornier et marge de surtête.

Dimensions du produit emballé (hauteur x longueur x profondeur) : 142 x 610 x 392 mm.

Poids net : 4,38 kg / Poids brut : 5,33 kg.

Produit partiellement recyclable.

DESSIN TECHNIQUE



RETROUVEZ NOUS SUR