



Cuisiner de manière efficace et en toute sécurité

L'induction permet de chauffer plus rapidement les foyers par rapport aux autres tables de cuisson. De plus, seul le récipient chauffe, ce qui rend l'induction un mode de cuisson précis et plus sûr.

Bénéfices et Caractéristiques

Table de cuisson induction : pour une cuisson plus précise

Notre ingénieuse technologie de table de cuisson à induction ne chauffe que les poêles et les aliments qui se trouvent sur elle, rien d'autre. La surface autour de la poêle reste froide pour plus de protection.

Un nettoyage simplifié du four.

La cavité est dotée d'un revêtement catalytique absorbant les graisses pour un nettoyage simplifié.

Tout est cuit uniformément

Obtenez des repas cuits uniformément à chaque fois grâce au four multifonction chaleur brassée. Le ventilateur répartit l'air dans la cavité du four, pour une température homogène. Tout cuit à la perfection. Plus aucun plat ne sortira partiellement cuit ou trop cuit. Ils seront juste excellents, prêts à être servis.

Porte du four plein verre démontable sans outil

Toutes nos cuisinières sont équipées d'une porte plein verre facile d'entretien et démontable sans outils.

Laissez votre four gérer la cuisson grâce à la minuterie

Laissez votre four prendre le relais et reprenez le cours de votre vie. Le minuteur vous indique le temps restant avant le repas.

- Cuisinière Induction 50x60 Multifonction
- TABLE : Induction
- 3 foyers indépendants
- Commandes par manettes
- Foyer arrière gauche : Induction, 2800W/1800W/180mm
- Foyer arrière droit : Induction, 2500W/1400W/140mm
- Foyer avant centre: Induction, 3600W/2300W/210mm
- Four Multifonction
- Nettoyage four : Catalyse
- Grilloir Électrique 1650 W
- Porte plein verre
- Eclairage intérieur 25 W
- Rangement : Grand tiroir

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	94.9	Puissance électrique totale maximum (W)	9247
Type d'installation	Pose-libre	Nombre de grille(s):	1 grille support de plat
Classe d'efficacité énergétique*	A	Type de plats	1 plat multi-usages
Conso classe énergétique CN (kWh) / MF (kWh)	0.84/0.74	Hauteur (mm)	858 à la table
Nombre de cavités	1	Fréquence (Hz)	50-60
Source de chaleur du four	Électricité	Dimensions HxLxP (mm)	858x500x600
Volume utile cavité (L)	54	Cordon fourni (en m):	Non
Dimensions cavité (HxLxP) en mm	328 x 408 x 401	Livré avec prise	Non
Nombre de zones de cuisson	3	Poids brut/net (kg)	50 / 46
Technologie de chauffe de la table	Induction	Dimensions emballées HxLxP (mm)	940x565x710
Diamètre des zones de cuisson	Ø en cm:*	Fabriqué en	Roumanie
Arrière droite	14	PNC	943 005 214
Arrière gauche	18	Code EAN	7332543766888
Avant centre	21	* Conformément au règlement	EU 66/2014
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique) en Wh/kg:*			
Arrière droite	174.3		
Arrière gauche	176.4		
Avant centre	184		
Consommation énergétique (électrique) de la table de cuisson Wh/kg (CE table de cuisson)*	178.2		
Couleur	Silver		

