



Concentrez-vous pleinement sur vos plats, la table s'occupe de l'extraction.

Obtenez une aide supplémentaire dans la cuisine avec Hob2Hood. Instantanément réactive, la table de cuisson s'allume et régule automatiquement les fonctions d'éclairage et de ventilation de votre hotte, vous permettant de vous concentrer sur ce qui compte le plus, votre cuisine.

Bénéfices et Caractéristiques

Hob2Hood. Votre compagnon de cuisine

Hob2Hood est la connexion sans fil entre votre table de cuisson et votre hotte, ajustant sans effort la puissance d'extraction en fonction de votre température de cuisson. Instantanément réactive, cette fonction vous assure d'avoir toujours une aide supplémentaire dans la cuisine.

- TABLE: Induction
- Commandes individuelles électroniques par touches sensibles avec ACCES DIRECT A CHAQUE POSITION DE CUISSON
- Surface de cuisson totale
- Fonction indicateur de temps écoulé
- Fonction Stop and Go
- Commandes de table: Slider avec option H2H / Bridge
- Foyer avant gauche: Induction, 2300/3200W/210mm
- Foyer arrière gauche: Induction, 2300/3200W/210mm
- Foyer avant droit: Induction, 2300/3200W/210mm
- Foyer arrière droit: Induction, 2300/3200W/210mm
- Four Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage four: Pyrolyse
- Programmateur électronique
- Préconisation de température
- 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: Tiroir , ouverture Push-pull
- Type de plats: 1 plat multi-usages, 1 lèchefrite en émail noir

Contrôle total de la température, réponse immédiate et précise

Les foyers à induction sont extrêmement sensibles. Les réglages de température sont précis et immédiats, vous offrant un contrôle total sur la cuisson.



Nettoyage pyrolytique. Un four propre. Rendue facile

Gardez votre four naturellement propre grâce à la fonction de nettoyage par Pyrolyse. Il détruit toutes les projections de graisses grâce à une élévation de la température à 500°C ! Récupérez les cendres et le tour est joué.

Glissez et sécurisez. Avec les rails télescopiques

Les Rails télescopiques extensibles offrent un meilleur accès aux plats dans le four. ils vous permettent d'accéder en toute sécurité à vos plats.

Système de fermeture de porte douce

Grâce à un système de charnières, la porte du four se referme tout en douceur à l'image des meubles de cuisine.

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.4	Consommation énergétique de la table de cuisson Wh/kg (CE table de cuisson)*	182.25
Type d'installation	Pose-libre	Couleur	Inox
Classe d'efficacité énergétique*	A+	Puissance électrique totale maximum (W)	10900
Conso classe énergétique CN (kWh) / MF (kWh)	0.98/0.7	Nombre de grille(s):	1 grille support de plat
Nombre de cavités	1	Type de plats	1 plat multi-usages, 1 lèche-frite en émail noir
Source de chaleur du four	Electricité	Hauteur (mm)	850à la table
Volume utile cavité (L)	XXL 73	Fréquence (Hz)	50
Dimensions cavité (HxLxP) en mm	365 x 480 x 415	Dimensions HxLxP (mm)	850x596x600
Nombre de zones de cuisson	4	Cordon fourni (en m):	Non
Technologie de chauffe de la table	Induction	Livré avec prise	Non
Diamètre des zones de cuisson	Ø en cm:*	Type de prise	Non
Avant droite	21	Poids brut/net (kg)	62 / 60
Arrière droite	21	Dimensions emballées HxLxP (mm)	963x635x680
Avant gauche	21	Fabriqué en	Pologne
Arrière gauche	21	PNC	940 002 910
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique)	en Wh/kg:*	Code EAN	7332543762422
Avant droite	193	* Conformément au règlement	EU 66/2014
Arrière droite	179		
Avant gauche	176		
Arrière gauche	181		

PSGBCO220DE00002

