



Table de cuisson à induction avec double zones jumelées KIF472MG (70 cm)

Design

Largeur de 70 cm pour plus d'espace pour les casseroles, tout en étant compatible avec une niche standard.

Verre mat unique

Cette plaque de cuisson est dotée d'un verre mat d'un noir profond sur lequel les rayures et les traces de doigts sont jusqu'à 5 fois moins visibles**.

Flexzone

Les zones avant gauche/arrière gauche et avant droite/arrière droite peuvent être combinées pour créer deux grandes zones de cuisson, idéales pour une plaque grill ou une poêle à poisson.

Minuterie

Avec les minuteries intégrées par zone, vous pouvez cuire des œufs parfaitement et ne jamais laisser quelque chose brûler.

Spécifications

- 70 cm de large, mais compatible avec une niche standard
- 4 zones de cuisson
- les zones avant gauche/arrière gauche et avant droite/arrière droite peuvent être combinées pour créer deux grandes zones de cuisson, idéales pour une plaque grill ou une poêle à poisson.
- commande centrale marche/arrêt
- possibilité de raccorder sur 1 ou 2 phases*
- méthode de montage : en saillie et encastrée

Confort d'utilisation

- 10 réglages de cuisson (y compris la fonction boost par zone)
- commande full touch control
- fonction spéciale : fonction maintien au chaud
- fonctions de sécurité : limitation de durée de cuisson, indication de chaleur résiduelle, verrouillage enfant et reconnaissance des casseroles
- 4 minuteries peuvent être utilisées comme réveil

Spécifications techniques

- dimensions d'encastrement (hxlpx): 52 x 560 x 490 mm
- dimensions extérieures (lpx) 700 x 520 mm
- puissance de raccordement 7400 W
- zone avant gauche 21,0 x 19,0 cm - 2100 W (3000 W)
- zone arrière gauche 21,0 x 19,0 cm - 2100 W (3000 W)
- zone avant droite 21,0 x 19,0 cm - 2100 W (3000 W)
- zone arrière droite 21,0 x 19,0 cm - 2100 W (3000 W)
- zones jumelées
(avant gauche/arrière gauche) 386 x 210 mm - 3000 W (3700 W)
(avant droite/arrière droite) 386 x 210 mm - 3000 W (3700 W)

* Livré en standard en version biphasée, mais peut également être raccordé en monophasé grâce à un système intelligent de gestion de l'énergie. Dans ce cas, toutes les zones de cuisson peuvent être utilisées simultanément à la puissance maximale (niveau 8). (voir aussi le manuel d'utilisation)

** Comparaison de la gamme mate Schott CERAN® avec le verre céramique standard

Accessoires optionnels

- HPK401 Poêle avec couvercle en verre
- HPS103B Ensemble de casseroles 3 pièces
- HPS204B Ensemble de casseroles 3 pièces
- HPS404 Ensemble de casseroles 4 pièces avec couvercles en verre
- HPI100 Plaque grill
- HPT100 Teppanyaki