

Precision i kärnan

Tillaga varje ingrediens till perfektion med hjälp av induktionshällen 9000 SensePro®. Den trådlösa matsensorn gör det enkelt att mäta matens och dryckens mittemperatur, så att du enkelt kan koka, steka och till och med tillaga sous-vide-rätter. Din personliga sous vide-kock.

Med SensePro®-hällen är det enkelt att laga mat. Den trådlösa matlagningstermometer mäter innetemperaturen i maten. Koka pasta, låt såsen sjuda, stek eller köttbit – oavsett om den ska vara rare, medium eller well done. Man kan till och med laga med sous-vide på hällen. Din egen sous chef för restaurangresultat hemma.

Produktfördelar

Bli mästare på mat. Få till rätt gradantal med hjälp av matlagningstermometern

Bemästra matlagningen med den trådlösa matlagningstermometern. Sensorn identifierar temperaturer i exakt grad och kommunicerar värmejusteringar till hällen. Temperaturmätningen är precis – du kan även göra sous-vide-rätter.



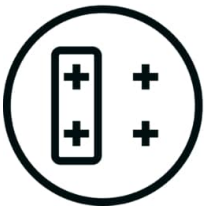
Touch-kontroller i fullfärg som talar ditt språk

Användargränssnittet med touch-kontroller i fullfärg tillhandahåller en steg för steg-guide och feedback i realtid, vilket ger en mer tillförlitlig matlagning. De kan även instruera dig hur du lagar sous vide-rätter. Ta matlagningen till nästa nivå.



Kombinera 2 kokzoner med hjälp av Bridge-funktionen

Bridge-funktionen kombinerar två kokzoner så att de passar vilken stor eller lång panna som helst. Den sammanlänkade zonen har samma temperatur och tidsinställning och är idealisk när du lagar för middagar eller större partyn.



Hob2Hood®: köksfläkt med handsfreesystem

Hob2Hood-funktionen kopplar samman hällen med fläkten. Fläkten justerar automatiskt fläkthastigheten baserat på värmen, utan att du behöver oroa dig för någonting alls. Ett kraftigt utslag vid stekning. Ett tystare utslag vid sjudning.



Varje kokzon. Individuell timer

För en kokzon som används kan den tillhörande timern snabbt och bekvämt ställas in på touch-displayen. Inget bläddrande i menyer eller växlingar mellan zoner. Eftersom varje rätt kan tidsinställas exakt, har du full kontroll över matlagningen.

- Främre vänsterzon: Booster 2300/3200W/210mm
- Bakre vänsterzon: Booster 2300/3200W/210mm
- Bakre högerzon: Booster 2300/3600W/240mm
- Främre mittenzon: Booster 1400/2500W/145mm
- Hob²Hood
- Induktionshäll
- MaxiSight™ display i färg för extra tydlig information
- Boosterfunktion
- Bridgefunktion
- Pausfunktion om du behöver avbryta men ha kvar inställningarna.
- Timer
- OptiHeat
- Ljudsignal som kan avaktiveras
- Barnlås
- Funktionslås
- Enkel installation med snap-in system

Tekniska specifikationer

| | |
|------------------------------|---|
| Typ av ram | Fasad 4 sidor |
| Mått B x D (mm) | 780x520 |
| Inbyggnadsmått H x B x D, mm | 44x750x490 |
| Antal kokzoner | 4 |
| Typ av installation | Ovanpåliggande |
| Hob2Hood | Ja |
| PowerBooster | Ja |
| Barnlås | Ja |
| 3-stegs restvärmeindikering | Ja |
| Bridge-funktion | Ja, vänster sida |
| Autoavstängning | Ja |
| Äggklocka | Ja |
| Radie, mm | 5 |
| Displayfärg | Röd och vit |
| Total effekt (W) | 7350 |
| Övrigt | "cable: 3x4 ² for 1-phase connection with 32 A protection" |
| Färg | Mörkgrå |
| Glass ceramic colour | Dark grey |
| Sladdlängd, (ca) m | 1.5 |
| Elkontakt | - |
| Produktnummer (PNC) | 949 597 647 |
| EAN-kod | 7332543711406 |

