



Une zone plus large pour des plats généreux

La plaque de cuisson à induction 600 Paella est conçue pour une cuisine polyvalente. Avec deux petites zones à gauche et une grande zone à droite, elle accueille facilement les grands récipients pour préparer des plats généreux comme la paella.

Bénéfices et Caractéristiques



Induction puissante pour une paella parfaite

Cette plaque de cuisson à induction est équipée d'une zone de cuisson extra-large indépendante, qui chauffe rapidement et réagit instantanément aux variations de température. Offrant suffisamment d'espace pour les grands récipients, elle est idéale pour préparer des plats



Une finition noir mat élégante et durable

Avec son élégante surface lisse noir mat, la plaque SaphirMatt® SE résiste à l'épreuve du temps et s'accorde avec tous les styles de cuisine. Grâce à une résistance aux rayures jusqu'à trois fois supérieure par rapport à nos plaques standards, elle garde un aspect neuf plus

*Basé sur des tests d'abrasion réalisés par un laboratoire suisse externe, conformément à la norme internationale IEC 60068-2-70. La visibilité des rayures est évaluée en interne par comparaison avec nos plaques en verre céramique standards, sans traitement ni revêtement spécifique.



La chauffe rapide par induction est encore plus rapide avec Powerboost

Les plaques à induction avec Powerboost chauffent deux fois plus vite que les plaques radiantes. Efficaces, avec une réponse immédiate de la température.



Technologie Hob2Hood®

Grâce au système Hob2Hood®, plus besoin de régler votre hotte, la plaque de cuisson s'occupe de tout. Une fois la plaque active, l'éclairage de la hotte s'enclenche et les capteurs thermique adaptent la puissance d'aspiration.



Commandes individuelles sensibles à accès direct.

Ajustez facilement les réglages de température de votre plaque de cuisson avec les touches sensibles à accès directes. Chaque zone de cuisson peut être contrôlée individuellement et vous permet de régler instantanément un niveau de cuisson optimal.

- Plaque de cuisson Induction Série 600
- 3 foyers
- Connection H²H: plaque pouvant piloter certaines hottes.
- Bandeau de commandes Frontal
- Commandes individuelles par touches sensibles
- Foyer AVG Induction : 1800/2800W/180mm
- Foyer ARG Induction : 1400/2500W/145mm
- Foyer AVD Induction : 2500/3400/3400/3600W/210/320mm
- Fonction Pause Stop & Go
- Fonction "indicateur temps écoulé"
- Verrouillage des commandes
- Détection des casseroles
- Anti-débordement
- Anti-surchauffe
- Sécurité enfants
- Bords droits
- Installation Optifix™
- Possibilité d'installation affleurante
- Power Management: connection possible en 16, 20 ou 32 A
- Consommable (non inclus) : Spray nettoyant SaphirMatt® et SaphirMatt SE® / 902986693 M2HCMC01

Spécifications techniques

Nombre de zones de cuisson	3
Table	Induction
Niveaux de puissance	9
Puissance électrique totale maximum (W)	7200
Diamètre des zones de cuisson plaque électrique	Ø en cm.*
Diamètre foyer avant gauche	18
Diamètre foyer arrière gauche	14.5
Diamètre foyer avant droit	32
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique) - plaque électrique	en Wh/kg.*
Consommation foyer avant gauche	178.3
Consommation énergétique foyer arrière gauche	180.2
Consommation énergétique foyer avant droit	186
Conso énerg. (électrique) plaque de cuisson Wh/kg(CE plaque cuisson)*	181.5
Couleur	Noir mat
Design	Bords droits
Installation plan de travail	Affleurante avec kit inclus et Traditionnelle
Dimensions LxP (mm)	580x510

Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	44x560x490
Type de grille(s)	sans grille
Cordon fourni (en m):	1.5
Volts	220-240/400V2N
Poids brut/net (kg)	10.8 / 9.9
Dimensions emballées HxLxP (mm)	118x678x600
Pays de fabrication	Allemagne
PNC	949 599 545
Code EAN	7333394134284
* Conformément au règlement	EU 66/2014

