



Fusionnez les zones de cuisson pour plus d'espace avec la fonction Bridge

La fonction Bridge vous permet de combiner deux zones de cuisson séparées pour créer une seule grande surface. La température et le temps de cuisson étant harmonisés automatiquement, cette fonction est idéale pour les ustensiles volumineux.

Bénéfices et Caractéristiques



Une zone de cuisson flexible grâce à la fonction Bridge

La fonction Bridge vous permet de relier deux zones de cuisson distinctes pour en créer une plus grande. La chaleur est ainsi répartie uniformément sur toute la surface, ce qui est idéal pour les grandes casseroles ou les planchas.



Un design noir mat d'une élégance intemporelle

Le plaque SaphirMatt® SE au fini noir mat résiste à l'épreuve du temps et offre une résistance aux rayures trois fois supérieure par rapport à nos plaques standards. Grâce à son design épuré et élégant, elle s'accorde avec tous les styles de cuisines modernes.*

*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.



Dimensionné pour les grands plats avec la zone XL Triple

Qu'il s'agisse de petits ou de grands ustensiles de cuisine, cette triple zone XL spécialisée délivre une chaleur homogène en fonction de la taille de la casserole ou de la poêle utilisée. Elle peut être utilisée pour des casseroles de 125 mm à 320 mm.



Moins de réglage et plus de contrôle avec les commandes à accès direct

L'interface intuitive des commandes à accès direct vous permet de sélectionner la puissance voulue de 1 à 14. Ainsi, vous pouvez régler la bonne température immédiatement sans avoir à passer par les boutons plus (+) et moins (-).



PowerBoost, la fonction idéale pour porter à ébullition très rapidement

Plus besoin d'attendre pour bouillir vos casseroles, la fonction PowerBoost vous fournit une puissance de chauffe instantanée. Activez la fonction PowerBoost pour porter votre eau à ébullition en un temps record.

- Zone gauche en surface de cuisson totale
- Zone flexible pouvant fusionner deux foyers "Bridge"
- 4 foyers
- Connection H²H: plaque pouvant piloter certaines hottes.
- Bandeau de commandes Frontal
- Commandes individuelles sensibles avec accès direct
- Foyer AVG Induction : 2300/3200W/210mm
- Foyer ARG Induction : 2300/3200W/210mm
- Foyer ARD Induction : 1600/2500/2300/3600/3000/3600W/180/240/320mm
- Foyer AVC Induction: 1400/2500W/145mm
- Fonction Pause Stop & Go
- Fonction "indicateur de 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

Spécifications techniques

Nombre de zones de cuisson	4
Nombre de zone(s) modulable(s)	1
Technologie de chauffe de la plaque	Induction
Diamètre des zones de cuisson plaque électrique	Ø en cm.*
Diamètre foyer avant gauche	21
Diamètre foyer arrière gauche	21
Diamètre foyer arrière droit	32
Diamètre foyer avant centre	14.5
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique) - plaque électrique	en Wh/kg.*
Consommation foyer avant gauche	179.6
Consommation énergétique foyer arrière gauche	177
Conso énerg. zone arrière droit	184.3
Consommation énergétique foyer avant centre	180.2
Conso énerg. (électrique) plaque de cuisson Wh/kg(CE plaque cuisson)*	180.3
Couleur	Noir mat
Dimensions LxP (mm)	770x510
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	44x750x490
Type de grille(s)	sans grille

Cordon fourni (en m):	1.5
Puissance électrique totale maximum (W)	7200
Volts	220-240/400V2N
Injecteurs gaz de ville:	No
Gaz butane/propane:	non
Poids brut/net (kg)	13.89 / 12.96
Dimensions emballées HxLxP (mm)	118x868x600
Pays de fabrication	Allemagne
PNC	949 598 642
Code EAN	7333394134239
* Conformément au règlement	EU 66/2014

