



SensePro®-Induktionskochfeld: Präzision beim Kochen durch Gargutsensor

Freuen Sie sich über perfekt gegarte Speisen mit dem SensePro®-Induktionskochfeld. Der kabellose Temperatursensor misst die Kerntemperatur von Speisen zum Kochen, Braten und Sous-vide-Garen. Er ist Ihr persönlicher Souschef.

Produktvorteile & Ausstattung

Der drahtlose Temperatursensor misst die Kerntemperatur des Garguts



Mit dem drahtlosen Temperatursensor SensePro meistern Sie jedes Gericht. Der Sensor ermittelt die Temperaturen auf den Grad genau und leitet Hitzeeinstellungen an das Kochfeld weiter. Er kann sogar Wassertemperaturen präzise messen und beibehalten, wodurch nun auch

Farb-Touchscreen-Display



Die Farb-Touchscreen-Benutzeroberfläche liefert Schritt-für-Schritt-Anleitungen und Live-Feedback, wodurch Sie gelassener kochen können. Sie bringt Ihnen sogar Sous-vide-Garen bei. Bringen Sie das Kochen auf ein neues Niveau!

Bridge-Funktion: Verbindet zwei Kochzonen zu einer - für große Töpfe und Pfannen



Mit der Bridge-Funktion verbindest du zwei Kochzonen zu einer, so dass auch große und längliche Töpfe und Pfannen optimal erhitzt werden. Die überbrückte Zone hat die gleiche Temperatur- und Timer-Einstellung und ermöglicht dir damit komfortables Kochen und Braten.

Hob2Hood: Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube



Dank der Hob²Hood-Funktion wird Kochen spürbar komfortabler – denn das Kochfeld übernimmt beim Aktivieren die Steuerung von Dunstabzug und Beleuchtung – vollautomatisch und ideal angepasst an jede Kochaktion.

Individuelle-Kochzonen-Timer: Präzise Ergebnisse für jedes Gericht

Sobald eine Kochzone in Betrieb ist, kann ihr Timer schnell und bequem über das Touchscreen-Display aufgerufen werden. Kein Durchlauf der Menüs oder andere Zonen. Und da jedes Gericht präzise zeitgesteuert werden kann, ist die absolute Steuerung des Kochvorgangs garantiert.

- Autark-Kochfeld mit oben liegenden Bedienelementen
- Beheizungsart: Induktion
- SensePro®-Kochfeld – Präzision: Durch und durch.
- EcoLine - Unsere energieeffizientesten Geräte
- Made in Germany
- Gargut-Sensor – kabelloser und batterieloser Sensor, der gradgenau die Temperatur des Lebensmittels misst
- Kabelloser Gargutsensor
- 4 Induktions-Kochzonen
- 9 Stufen Regulierung der Kochstellen
- OptiFit Frame - Edelstahlrahmen
- Hob²Hood-Funktion
- Power-Funktion für jede Kochzone
- Pause-Funktion
- Bridge-Funktion – schaltet zwei hintereinanderliegende Kochzonen zusammen
- Elektronische Anzeigen für alle 4 Kochzonen
- Topferkennung
- Öko-Timer
- CountUp-Timer
- Kurzzeitwecker
- OptiHeat Control - 3-stufige Restwärmeanzeige
- OffSound Control
- Kindersicherung
- Verriegelungsfunktion
- Leistungsabhängige Abschaltautomatik

Technische Daten

Installation	Autarkes Kochfeld	Verpackung, Breite (mm)	868
PNC	949 597 484	Verpackung, Tiefe (mm)	600
EAN-Nummer	7332543646159	Verpackungsgewicht Wellpappe in g	640
Einbauhöhe (mm)	46	Verpackungsgewicht Papier/Karton in g	0
Gerätebreite (mm)	766	Verpackungsgewicht Holz in g	0
Gerätetiefe (mm)	516	Verpackungsgewicht Polyethylen (PE) in g	0
Ausschnittmaß Breite (mm)	750	Verpackungsgewicht Polypropylen (PP) in g	5
Ausschnittmaß Tiefe (mm)	490	Verpackungsgewicht Polystyrol (EPS/EPP) in g	308
Rahmenfarbe	Edelstahl	Verpackungsgewicht PU-Schaum in g	0
Art des Kochfeldes	Induktions-Kochzonen	Verpackungsgewicht Eisenstahl in g	0
Kabellänge (m)	1.5	Verpackungsgewicht Gummi in g	0
Netzstecker	Nein	Herstellungsland	Deutschland
Anschlusswert (Watt)	7350		
Kochzone vorne links, Leistung und Durchmesser	2,3 (3,2) kW / 21 cm		
Kochzone hinten links, Leistung und Durchmesser	2,3 (3,2) kW / 21 cm		
Kochzone vorne Mitte, Leistung und Durchmesser	1,4 (2,5) kW / 14,5 cm		
Kochzone hinten rechts, Leistung und Durchmesser	2,3 (3,6) kW / 24 cm		
Volt	220-240/400V2N		
Bruttogewicht (kg)	13.86		
Nettogewicht (kg)	12.12		
Verpackung, Höhe (mm)	118		

