



SensePro®-Induktionskochfeld: Präzision beim Kochen durch Gargutsensor

Mit dem SensePro® Kochfeld gelingt jedes Gericht perfekt. Der kabellose Lebensmittelsensor misst die Kerntemperatur des Garguts. Kochen Sie Pasta, köcheln Sie Soßen, braten Sie ein Steak in der Pfanne blutig, medium oder durch. Auf diesem Kochfeld ist sogar SousVide möglich. Es ist Ihr persönlicher

80 cm, SensePro®-Kochfeld mit Gargut-Sensor und Brat-Sensor Sensor, 4-fach Induktion, Bridge Funktion, OptiHeat Control, TFT Touchdisplay mit intuitiver Steuerung, Kochassistent,

Produktvorteile & Ausstattung

Der kabellose SensePro® Gargutsensor ermittelt Temperaturen auf den Grad genau.

Meistern Sie jedes Gericht mit dem SensePro® Gargut-Sensor. Der kabellose Sensor ermittelt die Temperaturen auf den Grad genau und leitet Hitzeeinstellungen an das Kochfeld weiter. Sie kann sogar Wassertemperaturen präzise messen und beibehalten, wodurch nun auch SousVide auf dem Kochfeld möglich ist. Für professionelle



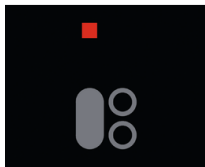
Ein Touchscreen. Totale Steuerung des Kochvorgangs

Ein Farb-Touchscreen bietet Ihnen die vollständige Kontrolle über das Kochfeld. Überwachen Sie die Steuerung jeder Zone und nehmen Sie die Einstellungen entsprechend vor. Eine intuitive Art, den Kochvorgang zu unterstützen – mit nur einem Fingertipp.



Bridge-Funktion - macht aus zwei Kochzonen eine Doppelzone

Sie können sich jedes mal über die Aufteilung der Kochfelder neu entscheiden. Dank der intelligenten Bridge-Funktion können Sie zwei Kochfelder zusammenschalten und gemeinsam steuern.



- SensePro®-Kochfeld – Präzision: Durch und durch.
- Gargut-Sensor – kabelloser und batterieloser Sensor, der gradgenau die Temperatur des Lebensmittels misst
- Brat-Sensor – für gleichmäßige und konstante Bratergebnisse
- Hob²Hood-Funktion
- Rahmenlos für den flächenbündigen Einbau
- TFT Touchdisplay mit intuitiver Steuerung
- Elektronische Anzeigen für alle 4 Kochzonen
- Power-Funktion für jede Kochzone
- Bridge-Funktion – schaltet zwei hintereinanderliegende Kochzonen zusammen
- Topferkennung
- Pause-Funktion
- Autark-Kochfeld mit oben liegenden Bedienelementen
- Öko-Timer
- CountUp-Timer
- Kurzzeitwecker
- OptiHeat Control - 3-stufige Restwärmeanzeige
- OffSound Control
- Kindersicherung
- Verriegelungsfunktion
- Leistungsabhängige Abschaltautomatik
- SlimFit-Design – für den Einbau in jede Arbeitsplattentiefe: min. 12 mm, bei gleichzeitiger Installation einer Schublade oder min. 28 mm mit einem AEG-Backofen/-Herd darunter. Kein Einbau eines Schutzbodens erforderlich.
- Geeignet für den flächenbündigen Einbau
- MaxiSight™ Bedienkonzept mit Direct-Control
- Glasfarbe Dunkelgrau
- Beheizungsart: Induktion

Hob²Hood-Funktion: das Kochfeld steuert die Dunstabzugshaube automatisch

Das einzigartige Hob²Hood-Anschlussystem dieses Kochfelds kommuniziert mit Hob²Hood-Dunstabzugshauben, indem es je nach Bedarf automatisch die Beleuchtung einschaltet und das Gebläse je nach Kochvorgang regelt.

Jede Kochzone individuell mit Timer steuerbar für präzise Kochergebnisse

Wenn eine Kochzone eingeschaltet ist, können Sie schnell und komfortabel auf ihren Timer über das Touchscreen-Display zugreifen. Kein Durchlauf der Menüs oder andere Zonen. Und da jedes Gericht individuell zeitgesteuert werden kann, ist die absolute Steuerung des Kochvorgangs garantiert.

Technische Daten

PNC	949 597 498	Verpackung, Breite (mm)	868
EAN-Nummer	7332543668502	Verpackung, Tiefe (mm)	600
Bauart	Autarkes Kochfeld		
Einbauhöhe (mm)	49		
Gerätebreite (mm)	770		
Gerätetiefe (mm)	510		
Ausschnittmaß Breite (mm)	750		
Ausschnittmaß Tiefe (mm)	490		
Art des Kochfeldes	Induktions-Kochzonen		
Kabellänge (m)	1.5		
Netzstecker	Nein		
Anschlusswert (Watt)	7350		
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)	12.52		
Nettogewicht (kg)	11.52		
Verpackung, Höhe (mm)	118		

