



La temperatura exacta. Para una cocción precisa

Las placas de inducción calientan más rápido que otras placas. Hierven el agua más rápidamente y los ajustes de temperatura son tan sutiles que permiten crear los platos más refinados y sofisticados con facilidad.

Cocina de inducción de 60 x 60 cm con función Hob2Hood, horno multifunción SteamBake, carriles telescópicos en 1 nivel, capacidad XXL, INOX Antihuellas

Ventajas y características



Cocción a inducción, el perfecto aliado en tu cocina

La inducción te ayuda a dominar todas las técnicas de cocción rápidamente. Calienta más rápido que cualquier otro tipo de placa para que te puedas poner manos a la obra de inmediato. La precisión y rapidez de los ajustes de temperatura te permiten disfrutar de los mejores sabores y texturas.



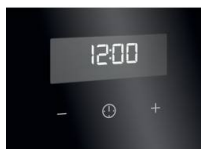
SteamBake. El secreto de un horneado mejor

SteamBake te permite lograr resultados de panadería en tu propia casa. La humedad permite que la masa se eleve completamente, dejando el interior más suave con la corteza rica y crujiente. Y pruébalo para conseguir un increíble pollo asado o un exquisito pescado.



Cocción multinivel. Cocina más cosas al mismo tiempo

Con la cocción multinivel, el anillo calefactor adicional garantiza una cocción perfecta de tus platos incluso cuando se cargan dos bandejas al mismo tiempo.



Temporizador LED para un control preciso del proceso de cocción

Esta placa lleva un temporizador LED para tener un control preciso del proceso de cocción. El temporizador te avisará cuando se acabe el tiempo de cocción para que puedas decidir si quieres cocinar el plato un poco más, ajustar la temperatura o prepararlo para servir.



Menos pasos y mayor control con los controles DirectTouch

La interfaz de usuario con controles Direct Touch utiliza números intuitivos del 1 al 14 para que puedas ajustar fácilmente la temperatura adecuada sin tener que alternar entre los botones de "más" y "menos".

- Cocina con horno eléctrico y placa
- Puerta horno de fácil limpieza
- Refrigeración ventilada
- Ajustable en altura.
- Cajón para el almacenamiento de utensilios de cocina
- Medidas (mm): 850x596x600
- Funciones del horno: ventilador + superior, Grill + Calor superior, Grill + Calor superior + Ventilador, Grill + Inferior + Ventilador, Grill + Ventilador, Grill + Ventilador + Evaporador, superior + inferior

Especificaciones de producto

Código de producto	940 003 161
Código EAN	7333394160733
Clasificación energética del horno principal	A
Capacidad útil (L)	73
Potencia total (W)	10900
Temperaturas	50°C - 275°C
Bandejas	1 bandeja de esmalte negro, 1 grasera de esmalte negro
Parrillas	1 parrilla
Zona cocción frontal izdo.	2300 W / 3600 W / 210 mm
Zona cocción posterior izdo.	1400 W / 2500 W / 140 mm
Zona cocción frontal dcho.	1800 W / 2800 W / 180 mm
Zona cocción posterior dcho.	1800-2800W/180mm
Funciones de cocción	Cocción convencional/tradicional, Grill rápido, Turbo + Horneado sin extraer la humedad, Función Pizza, Turbo, Turbo Plus, Grill Turbo
Accesorios incluidos	Soporte de pared antibasculante, 2 Carriles TR2LV
Índice de eficiencia energética del horno principal	95.3
Consumo energético en modo estándar con una carga convencional (kWh/ciclo) - Horno Principal	0.95

Consumo energético en modo ventilador con una carga convencional (kWh/ciclo) - Horno Principal	0.82
Número de cavidades	1
Mandos	Frontales fijos estándar
Controles de la placa	Frontales táctiles
Altura hasta la placa (mm)	850
Altura máxima	867
Ancho (mm)	596
Fondo (mm)	600
Color	Inox antihuellas
Tipo	de inducción
Fuente de energía	Eléctrico
Voltaje (V):	230
Fusible requerido (A)	3x16
Altura del embalaje	963
Anchura del embalaje	635
Profundidad del embalaje	680
Peso bruto	54

