



### 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 Sous-vide-Garen möglich ist.



### 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 - 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.



- Autark-Kochfeld mit oben liegenden Bedienelementen
- Beheizungsart: Induktion
- 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
- 4 Induktions-Kochzonen
- 9 Stufen Regulierung der Kochstellen
- OptiFit Frame - Edelstahlrahmen
- TFT Touchdisplay mit intuitiver Steuerung
- Hob²Hood-Funktion
- MaxiSight™ Bedienkonzept mit Direct-Control
- 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
- OptiFix: einfaches Installationskonzept
- SlimFit-Design – Geringe Einbautiefe erleichtert die Planung. Kein Einbau eines Schutzbodens erforderlich.
- Glasfarbe Dunkelgrau

### 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.

## 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		

