

Præcis kernetemperatur

Tilbered hver ingrediens perfekt med 9000 SensePro®-induktionskogepladen. Det trådløse termometer måler kernetemperaturen i mad og væske, så du kan koge, stege og endda lave sous vide. Din personlige souschef.

60 cm touchbetjent induktionskogesektion med facetslebne kanter, 4 Windmill zoner samt brofunktion. Det trådløse SensePro madlavningstermometer gør det muligt at lave sous vide på kogepladen. Denne model har Hob2Hood funktion, hvilket indebærer at det er muligt at kontrollere emhætter, med samme funktion, direkte fra kogepladen.

Fordele og funktioner

Lav mad som en mesterkok. Til den helt rigtige temperatur med termometeret

Lav mad som en mesterkok med det trådløse termometer. Sensoren måler den nøjagtige temperatur og sender varmejusteringer videre til kogepladen. Måling og justering af temperatur er så præcis, at du endda kan lave sous vide.



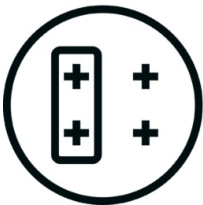
Den farvede touchbetjening taler dit sprog

Brugerfladen med farvet touchbetjening giver trin for trin-vejledning og direkte tilbagemelding, så du kan lave mad med større selvtillid. Du kan endda lære at lave sous vide. Tag din madlavning til næste niveau.



Kombiner to kogezone med brofunktionen

Brofunktionen forbinder to kogezone, så de passer til enhver stor eller aflang pande. De sammenkædede zoner deler samme indstilling for temperatur og tid og er ideelle, når du laver mad til middagsselskaber eller fester.



- Induktionskogesektion
- Stort touchbetjent farvedisplay
- Boosterfunktion
- Pause-funktion
- Hob²Hood funktion
- Brofunktion
- Timer og minutur
- Øko timer™
- Optællingstimer
- OptiHeat Control 3-trins restvarmeindikator
- Akustisk signal som kan slås til og fra
- Børnesikring
- Funktionslås
- Nem installation med klikssystem
- Venstre frontzone: 2300/3200W/210mm
- Venstre bagzone: 2300/3200W/210mm
- Højre frontzone: 1400/2500W/145mm
- Højre bagzone: 1800/2800W/180mm

Hob2Hood®: Håndfri betjening af emhætte

Hob2Hood®-funktionen forbinder kogepladen og emhætten. Emhætten justerer automatisk ventilatorhastigheden i forhold til varmen på kogezoneerne, uden at du behøver løfte en finger. Til kraftig udsugning, når du lynsteger. Og stille udsugning, når maden simrer.

Hver kogezone. Individuelt timet

Når en kogezone er i brug, får du hurtig og bekvem adgang til timeren via touchscreen-displayet. Intet skift mellem menuer eller zoner. Da hver ret tidsindstilles præcist, er den fulde kontrol med tilberedningen sikret.

Tekniske data

Serie/Tema	9000
Farve	Dark Grey
Rammetype	Facetslebet
SenseCook	SensePro
Udvendige mål, BxD, mm	590x520
Hulmål, HxBxD, mm	44x560x490
Ledningslængde, m	1,5
Tilslutningseffekt, W	7350
Udskæringsradius	5°
Farve i display/betjeningspanel	Rød og hvid
Stikprop	Lev. uden stik/prop
EAN	7332543711420

