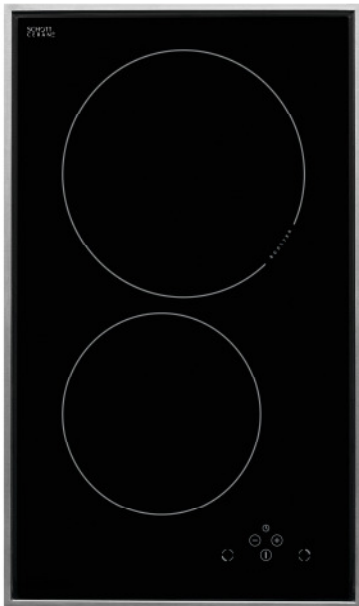


2er Induktionskochfeld, Sensorsteuerung, 1 x Booster



KMI 13292 E = Edelstahlrahmen

2 Induktionskochzonen: schnell, energiesparend und sicher
Ergonomische Bedienblende an der Frontseite
2er Schott-Cerankochfeld 30 cm
1 Zone mit Booster-Funktion:
(hoher Leistungsaufbau max. 10 Min.)
Timer auf jede Kochzone einstellbar

Ausstattung:

- Kochfeld mit Edelstahlrahmen
- **2 Induktionskochzonen**
 - 1 x 18,0 cm Ø 1,4 kW
 - 1 x 21,0 cm Ø 2,3 / Booster 3,0 kW
- Topferkennungsfunktion für jede Kochzone – nur wenn ein Topf mit magnetischem Boden aufgesetzt wird, erfolgt die Wärmeerzeugung
- Digitalanzeige
- Kindersicherung (Verriegelung bei unbeaufsichtigtem Betrieb)
- Restwärmeanzeige für jede Kochzone

Technische Daten:

- Betriebsspannung: 2 N ~ 400V / 50 Hz
- Gesamtanschlusswert: 3,7 kW
- Gerätemaße (H x B x T): 4,8 x 30,0 x 52,0 cm
- Gewicht (netto): 5,5 kg
- Transportmaße (H x B x T): 12,5 x 42,0 x 61,0 cm
- Verpackungsgewicht: 6,5 kg



Kalte Platte - heißer Topf
die Hitze entsteht direkt da, wo sie gebraucht wird, im Topfboden.
Das spart Energie und die Wärme-regulierung erfolgt punktgenau.
Kochen wie ein Profi - auch zu Hause!

Vorteile:

- Kurze Ankochzeiten
- Feinstufige, genaue Regulierung der Hitze
- Kein Einbrennen von überlaufendem Gargut
- Automatische Topferkennung
- Hohe Sicherheit, geringe Verbrennungsgefahr



Induktionstechnik funktioniert nur mit dem geeigneten Kochgeschirr, d. h. die Töpfe müssen mit einem ferromagnetischen Boden ausgestattet sein!

