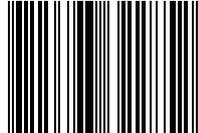


## Table de cuisson à induction avec Celsius°Cooking™ (90 cm) HI29671SV

Marque: Atag

8 7 1 5 3 9 3 3 2 2 8 5 2



8 715393 322852 >

Prix  
conseillé: €  
2.399,00



### DESCRIPTION

#### 1. Celsius°Cooking™ Cuisson à température contrôlée

La nouvelle norme et une méthode accessible pour cuisiner à température contrôlée sur la taque de cuisson à induction. Outre le réglage précis des positions avec la commande IRIS2.0, vous pouvez désormais cuire, rôtir et griller au degré près. Avec les accessoires Celsius°Cooking™ appropriés, comme la Poêle, le Chef Pot ou la Probe incluse, vous réaliserez des préparations parfaites. Découvrez comment préparer les plus beaux plats, étape par étape, et quelles sont les bonnes températures sur notre site web [recipes.celsiuscooking.com/nl](https://recipes.celsiuscooking.com/nl). Qu'il s'agisse de cuisiner sous vide, de réaliser la crêpe parfaite ou de ne plus faire déborder les casseroles, avec Celsius°Cooking™ tout est possible et accessible du bout des doigts. Avec cette fonction de contrôle de la température, toutes les taques de cuisson à induction dotées de l'option Celsius°Cooking™ permettent d'utiliser deux zones en même temps.

#### 2. Commande à glissière IRIS2.0 par zone

Garder le contrôle et la vue d'ensemble est important durant la cuisson. En tant que chef, vous souhaitez une tranquillité d'esprit absolue et la perfection pour votre plat. La commande à glissière au design épuré s'utilise facilement dans n'importe quelle position. Le timer, présent sur toutes les commandes à glissière IRIS2.0, peut être utilisé comme une minuterie et comme un chronomètre. Ajoutez à cela un PlusMenu par zone et vous pouvez tout réaliser en un geste.

#### PlusMenu

Le PlusMenu propose un certain nombre de programmes automatiques avec une référence à la température. Les trois groupes principaux, à savoir cuire, rôtir et griller, sont indiqués par des icônes claires. Vous pouvez

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

sélectionner une plage de température dans chaque groupe. Les réglages 45 / 70 / 94°C produisent des températures de cuisson approximatives. La température effective dépendra en effet de la quantité de produit à cuire et de la durée de la cuisson, mais elle sera toujours très proche des valeurs annoncées. Les autres programmes offrent une aide précieuse pour porter à ébullition, à 100°C, pour ensuite ajouter vos ingrédients ou chauffer et maintenir une température pour une cuisson à 180°C, par exemple. Ces fonctions pratiques peuvent vous éviter tout souci lorsque vous cuisinez.

### **Fonction Hob-2-hood**

La taque de cuisson à induction avec Celsius°Cooking™ peut communiquer avec les hottes équipées de la fonction Hob-2-hood. Les différentes fonctions de la hotte peuvent être réglées automatiquement, mais aussi manuellement. Le niveau d'aspiration, le réglage de l'éclairage et les notifications sont alors visibles et accessibles via l'écran tactile central de la taque de cuisson à induction

### **ConnectLife™**

La taque de cuisson à induction Celsius°Cooking™ peut être connectée dans l'environnement ConnectLife™ d'ATAG. Vous pouvez y voir le statut de la taque de cuisson et trouver des informations utiles. Mais aussi y puiser de l'inspiration pour vos plats et consulter le manuel. Bien entendu, vous pouvez également y trouver les informations relatives à votre garantie.

### **Détection AutoPot / AutoBridge**

Lorsque vous posez la casserole, la commande à glissière IRIS2.0 correspondante s'active. Vous pouvez alors régler immédiatement la position ou le programme PlusMenu souhaité. Si vous désirez utiliser la fonctionnalité Celsius°Cooking™, activez l'accessoire en tapotant doucement dessus. Lorsque vous utilisez une grande casserole ou une plaque à griller/Teppan Yaki, les zones se connectent automatiquement.

### **Menu Settings**

L'utilisateur peut configurer tous les réglages nécessaires dans le grand menu Settings. Qu'il s'agisse du niveau sonore du timer, de la sensibilité de la commande à glissière IRIS2.0 ou de certaines fonctions Auto, tout est facile à régler.

### **Power management**

Grâce à une gestion intelligente de la puissance dans l'induction, ATAG vous garantit un plaisir de cuisiner optimal à tout moment. Vous pouvez par exemple régler toutes les taques de cuisson à induction avec Celsius°Cooking™ sur une puissance limitée décroissante (1, 2 ou 3 phases). Mais même dans ce cas, malgré la limitation de la puissance disponible, le powermanagement intelligent la fournira là où vous le souhaitez. Si cela ne fonctionne pas, la commande vous le fera savoir lorsque vous déciderez de la suite de l'opération.

## SPÉCIFICATIONS

### Caractéristiques du ciseur

Nombre de zones 6

### Caractéristiques physiques

Couleur Noir  
Hauteur 4.6  
Largeur 86  
Matière Céramique, VERRE  
TREMPE  
Profondeur 49  
Puissance de  
raccordement 11040

### Confort

Détection de marmite / casserole   
Indicateur chaleur résiduelle 

### Fonctions

Minuterie   
Pause 

### Général

Table de cuisson Induction

### Sécurité

Arrêt automatique   
Sécurité contre la surchauffe   
Sécurité enfant 

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications