

**PXX875D57E**

4 2 4 2 0 0 5 3 5 8 5 6 4



4 242005 358564 >



Prix
conseillé: €
2.799,99



DESCRIPTION

- DirectSelect Premium : sélection directe et simple de la zone de cuisson souhaitée, de la puissance et des fonctions supplémentaires.
- Zone FlexInduction : Obtenez plus de flexibilité en combinant les zones de cuisson en une seule grande zone pour placer de petites casseroles et de grands ustensiles de cuisine.
- PerfectFry : Pour un brunissement parfait des aliments rôtis grâce au contrôle par capteur avec 5 niveaux de puissance.
- ComfortProfil : Design élégant et attrayant avec une façade biseautée et des bandes métalliques sur les côtés.
- MoveMode : le réglage automatique des niveaux de cuisson permet une ébullition rapide sur le devant, une cuisson au milieu et un mijotage sur la zone de cuisson arrière.

Convivialité à plus grande échelle.

DirectSelect Premium offre une facilité d'utilisation supérieure pendant la cuisson avec une longueur totale de 30 cm. Pour une sélection simple et intuitive des niveaux de puissance et des fonctionnalités supplémentaires. Notre interface utilisateur n'affiche que les fonctions dont vous avez réellement besoin. L'interface utilisateur n'est pas visible lorsqu'elle est éteinte et permet un design épuré et élégant de la table de cuisson

La table de cuisson qui fait de la place pour plus.

Un pot ou plusieurs, l'un derrière l'autre ou côte à côte - avec FlexInduction de Bosch, le choix vous appartient. Vous pouvez utiliser votre table de cuisson comme une table de cuisson à induction conventionnelle, par exemple avec quatre zones de cuisson séparées, ou, sur simple pression d'un bouton, les combiner pour former deux grandes zones de cuisson continues. Cela vous donne un espace supplémentaire sur lequel vous pouvez placer un ustensile de cuisine plus grand, comme un rôtissoire. Mais aussi des accessoires de cuisine

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

comme notre plancha.

Obtenez les meilleurs résultats de friture.

La température est cruciale pour la friture. Trop élevé fera même frire le meilleur steak trop rapidement ou le brûlera. Peu importe comment vous aimez la manger - saignante, moyenne ou bien cuite : la friture de la viande est maintenant simplifiée. Le capteur PerfectFry régule les températures en continu pendant la friture et les ajuste précisément si nécessaire.

ComfortProfil : design élégant et attrayant avec façade biseautée et bandes métalliques sur les côtés.

Cuisiner comme un chef.

MoveMode rend la cuisine totalement intuitive et confortable. Auparavant, vous deviez ajuster le niveau de puissance si vous veniez de faire bouillir votre soupe au niveau 9, de la laisser cuire au niveau 5 et que vous vouliez maintenant la mijoter au niveau 1,5. Maintenant, MoveMode fait le travail pour vous. L'activation du MoveMode divise la zone de cuisson en trois zones différentes avec des niveaux de puissance prédéfinis. Tout ce que vous avez à faire est de déplacer la casserole de la zone avant de la zone, où la nourriture est bouillie, vers le milieu, où la nourriture est cuite, et vers la zone arrière, où elle continue à mijoter.

Contrôler la table de cuisson en toute simplicité.

Si vous déplacez une casserole d'une zone de cuisson à une autre pendant la cuisson, le niveau de température n'a pas besoin d'être ajusté individuellement. Comme la nouvelle zone de cuisson adopte les anciens paramètres tels que la chaleur et le temps de cuisson, il suffit d'appuyer sur un bouton pour confirmer.

Boostez votre cuisine

Parfois, vous avez juste besoin d'un petit coup de pouce supplémentaire lorsque vous cuisinez. La fonction PowerBoost améliorée de nos plaques à induction ajoute encore plus de puissance pour accélérer le processus de cuisson. Par exemple, vous pouvez désormais faire bouillir 2 litres d'eau presque 50 % plus rapidement que sur des plaques vitrocéramiques classiques.

Stocke vos paramètres de contrôle.

Si vous éteignez la table de cuisson, elle enregistre le dernier réglage sélectionné pendant une courte période. Si la table de cuisson est à nouveau éteinte dans un court laps de temps, les anciens réglages sont toujours disponibles.

Technologie à induction

Les plaques à induction ne génèrent de la chaleur que là où c'est nécessaire : au fond de la casserole. Qu'est-ce que cela signifie pour toi? Plus de sécurité et plus de confort. La température plus basse protège les grandes et les petites mains des brûlures. De plus, une plaque à induction fait bouillir deux litres d'eau deux fois plus vite qu'une plaque vitrocéramique, ce qui permet également d'économiser beaucoup d'énergie.

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

SPÉCIFICATIONS

Capacité d'extraction

Débit de ventilation (intensif)	622
Puissance d'extraction (position la plus haute)	500

Caractéristiques du cuiseur

Nombre de zones	4
-----------------	---

Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
Hauteur	52,7
Largeur	81,6
Profondeur	22,3
Puissance de raccordement	7400

Confort

Indicateur chaleur résiduelle	✓
-------------------------------	---

Consommation d'énergie

Classe énergétique	B
Consommation annuelle d'électricité	62
Efficacité du filtre à graisse	B
Hydrodynamische efficiëntie	A

Fonctions

Fonction chauffe-plat	✓
Minuterie	✓

Général

Niveau sonore (Maximum)	69
Nombre de vitesses	17
Table de cuisson	Induction

Sécurité

Sécurité enfant	✓
Securité surchauffe	✓

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