Induktionskochfeld ProfiLine SensePro-Speisenthermometer 60 cm

GK58FTIPO

SensePro® Kochfeld. Gradgenau kochen mit kabellosen Speisenthermometer.
SensePro macht es Ihnen ganz einfach, die leckersten Gerichte gesund und schonend zuzubereiten. Wählen Sie einfach das Gericht und das gewünschte Ergebnis auf dem Touchscreen aus. Sogar SousVide ist möglich.

SensePro Induktions-Kochfeld

Produkteigenschaften

Perfekt gegarte Gerichte exakt nach Ihren Wünschen dank des Kerntemperatur-Sensors
Der Kerntemperatur-Sensor gibt Ihnen Sicherheit beim Kochen, indem er die Kerntemperatur Ihrer Gerichte misst. Die intelligente Technologie informiert Sie, wenn Ihre Speisen wie gewünscht gar sind, und garantiert somit köstliche Ergebnisse.

- SlimFit-Design
- Leistungsabhängige Abschaltautomatik
- Überhitzungsschutz

TFT-Touch Display mit VarioGuide-Kochassistent
Mit einer Berührung zum perfekten Genuss. Vollständige Kontrolle über das Kochfeld und den Garvorgang. DerKochassistent hat die Zubereitung von verschiedenen Gerichten hinterlegt und unterstützt Sie beim Kochen. Wählen Sie einfach das Gericht und das gewünschte Ergebnis auf dem Touchscreen aus.

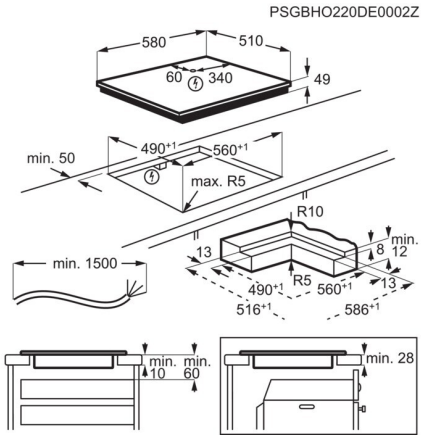
Mit der Bridge-Funktion verbinden Sie zwei Kochzonen zu einer grösseren Kochfläche
Verdoppeln Sie Ihre Kochzone dank der Bridge-Funktion. Bei Aktivierung der Funktion wird die Gartemperatur über beide Zonen hinweg abgeglichen, so können Sie mit grossen Brätern kochen.

Sobald Sie kochen aktiviert sich die Dunstabzugshaube mit Hob2Hood automatisch
Konzentrieren Sie sich ganz auf das Kochen. Dank der Hob2Hood-Funktion wird Ihre Dunstabzugshaube automatisch aktiviert und die erforderliche Leistungsstufe eingestellt, sobald Sie zu kochen beginnen. So wird stehts für eine effektive Luftrreinigung gesorgt.

Sie und die ProfiLine verdienen den besten Service
Hinter dem Namen ProfiLine stehen hochwertige Geräte, welche von der anspruchsvollen Gasteronomie inspiriert wurden und Sie auf professionellem Niveau kochen lassen. Zudem profitieren Sie vom besten Service.

Induktionskochfeld ProfiLine SensePro-Speisenthermometer 60 cm

GK58FTIPO

Technische Daten

Heiz-Technologie	Induktion
Rahmenart	ohne Rahmen
Bedienungsart	TFT-Touch Display mit VarioGuide
Einbauvariante	flächenbündig oder aufliegend
Funktionen	SenseFry, SensePro, Akustisches Endsignal, Zeituhr, 3-stufige Restwärmeanzeige, Akustisches Einschalt-Signal, Koch Assistenz, Boost, Kindersicherung, Garzeitmesser, Eco-Modus, Hob2Hood, Kindersicherung, Bridge-Funktion links, Schmelzen, Kurzzeitmesser, Pause-Taste
Ausschnittmasse	siehe Masszeichnungen
Einbauhöhe flächenbündig (mm)	49
Einbauhöhe (mm)	44
Gerätebreite (mm)	580
Gerätetiefe (mm)	510
Falzbreite / Ausschnittbreite (mm)	586/560
Falztiefe / Ausschnitttiefe (mm)	516/490
Number of cooking zones	4
vl: Leistung / Ø Kochzone	Ø 210 mm, 3,2 kW für Topfbodengrössen ab 120-210 mm
ml: Leistung / Ø Kochzone	0
hl: Leistung / Ø Kochzone	Ø 210 mm, 3,2 kW für Topfbodengrössen ab 120-210 mm
vm: Leistung / Ø Kochzone	0W/0mm
mm: Leistung / Ø Kochzone	0
hm: Leistung / Ø Kochzone	0W/0mm
vr: Leistung / Ø Kochzone	Ø 145 mm, 2,5 kW für Topfbodengrössen ab 120-160 mm
mr: Leistung / Ø Kochzone	0
hr: Leistung / Ø Kochzone	Ø 180 mm, 2,8 kW für Topfbodengrössen ab 150-200 mm
Max. Gesamtanschlusswert (W)	7350
Anschlusskabel (m)	1.5
Netz-Spannung (V)	400V2N
Nettogewicht (kg)	10.56
Artikelnummer / PNC	949 596 910
Herkunftsland	DE
Product Partner Code	-
EAN Code	7332543668854