

INDUKTIONSKOCHTAFEL

Superflaches, modernes Design

Mobiles Kochen mit hochwertiger
Induktions-Technologie



ROMMELSBACHER

Effektiver kochen – 90% Wirkungsgrad
Zeit gewinnen – 60% Zeitersparnis
Umwelt schonen – 50% Energieersparnis

Das Prinzip der Induktionstechnologie ist bekannt: Ein elektromagnetisches Feld erhitzt nicht erst die Glasfläche des Kochfeldes, sondern gleich den Topfboden. Die Temperatur steht so schnell zur Verfügung wie bei einem Gasherd, nur erheblich sicherer. Dieser hohe Wirkungsgrad spart Energie, Zeit und Geld. Das Gerät bietet eine Leistungswahl in 12 Stufen, mit denen die Hitze individuell an das Kochgut angepasst werden kann. Die Powerboost Funktion mit 2100 W liefert zusätzliche Leistung. 2 Warmhaltestufen mit 60 °C und 80 °C bieten zusätzlichen Komfort, z. B. zum Warmhalten von Speisen oder zum Schmelzen von Schokolade. Hochwertige Sensortasten, die Lock-Taste sowie weitere integrierte Sicherheitsfunktionen – allen voran die elektronische Temperaturüberwachung - garantieren Bedienkomfort auf hohem Niveau. Eine 180 Minuten Zeitschaltuhr und pflegeleichte Materialien runden die Ausstattung ab. Das perfekte Gerät als Ergänzung zum bestehenden Herd!



Technische Daten:

- Type: CT 2100/IN
- 230 V ~ 2100 W • schwarz/Edelstahl
- hochwertiges LED Display
- Bedienung über Touch Control Sensoren
- ganzflächige Glaskeramik-Kochfläche, sehr pflegeleicht
- Kochzone 120 – 230 mm Ø, für Töpfe bis 260 mm Ø
- 12 Leistungsstufen, 2 Warmhaltestufen
- extra Powerboost Funktion für zusätzliche Leistung
- 180 Min. Zeitschaltuhr
- Lock-Taste gegen unabsichtliche Benutzung
- Topferkennung, Restwärmeanzeige
- Abmessungen: 38 x 31 x 5 cm
- EAN: 40 01797 676009