

EINZELKOCHTAFEL INDUKTION

Sicher Energie und Zeit sparen



ROMMELSBACHER

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

Und hier ist sie, die neue Induktionskochtafel von Rommelsbacher. Das Prinzip ist bekannt: Ein elektromagnetisches Feld erhitzt nicht erst das Kochfeld, sondern gleich den Topfboden. Die Temperatur steht so schnell zur Verfügung wie bei einem Gasherd, nur erheblich sicherer. Der hohe Wirkungsgrad spart Energie, Zeit und Geld. Das ist die perfekte Ergänzung zum bestehenden Herd. Die neue Induktionskochtafel bietet eine Leistungswahl in 9 Stufen. Die Powerboost Funktion mit 2200 Watt liefert zusätzliche Leistung. Die 21 Temperaturstufen garantieren eine Feineinstellung in 10 °C-Schritten von 60 °C bis 260 °C. Das ermöglicht Schokolade schmelzen oder sanft köcheln, aber auch scharf anbraten. 99 Minuten Zeitschaltuhr, integrierte Sicherheitsfunktionen, durchdachte Anzeigen und pflegeleichte Materialien stehen für hohen Benutzerkomfort. Spitzentechnologie aus deutscher Fertigung.



Technische Daten:

- Type: CT 2215/IN
- 230 V ~ 2200 W • Edelstahl • Heizzone 100 – 200 mm Ø
- Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl in Softline Design
- Schott Ceran® Kochfläche, hochwertig und pflegeleicht
- mit hochwertiger Induktionstechnologie, Topferkennung
- sicher, bedienfreundlich und extrem energiesparend
- Temperaturwahl in 21 Stufen mit 10 °C-Schritten von 60 °C (Warmhalten) bis 260 °C
- Leistungswahl in 9 Stufen, Powerboost (2200 W) für zusätzliche Leistung
- Zeitschaltuhr bis 99 Minuten, automatische Abschaltung und Signalton
- elektronische Regelung über Touch Control Sensoren
- integrierte Sicherheitsfunktionen, Überhitzungsschutz
- Restwärme-, Standby- und Betriebsanzeige
- EAN: 40 01797 195302