



CS 7612 FL Miele

Fabricant: Miele
Modèle: 10684320

€1.559,00



DÉSCRIPTION

Élément SmartLine Avec une zone de cuisson PowerFlex chauffée par induction

- Sélection intuitive grâce à rangée de chiffres - SmartSelect
- Design élégant : pour pose à fleur de plan ou en applique
- Se combine parfaitement avec tous les éléments SmartLine
- Flexibilité et rapidité - 2 zones de cuisson dont 1 PowerFlex
- Temps d'ébullition extrêmement courts : TwinBooster

Une commande simple grâce à SmartSelect

Grâce à cette commande, les niveaux de puissance et les durées peuvent être sélectionnés de manière rapide et intuitive. Chaque zone de cuisson dispose d'une rangée de chiffres rétroéclairée en jaune. Cela assure une excellente lisibilité sous tous les angles. Les durées du minuteur peuvent être réglées encore plus confortablement grâce à la sélection séparée de la fonction minuterie et de l'arrêt automatique, et à l'affichage à trois chiffres.

Fonction Power: une montée en température rapide

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

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ

Puissance concentrée pour une cuisson plus rapide ! Grâce à la fonction TwinBooster exclusive de Miele, la cuisson devient plus flexible, car la puissance d'induction peut être répartie de façon individuelle. Il est possible de cumuler la puissance de deux zones de cuisson sur une seule zone selon les besoins.

La meilleure utilisation de l'énergie

Si un récipient se trouve déjà sur une zone de cuisson, la rangée de chiffres s'active automatiquement dès l'allumage de la table de cuisson. Il n'est donc plus nécessaire d'activer manuellement les zones de cuisson.

Utilisation optimale de l'énergie

La taille de vos plats est détectée dans la zone de cuisson sérigraphiée des tables de cuisson à induction, et la chaleur n'est délivrée que sur cette surface. L'énergie est donc utilisée avec une très grande efficacité.

Une vraie facilité

Les plaques vitrocéramiques sont très faciles à entretenir. Leur surface lisse permet d'éliminer rapidement et facilement les projections et autres salissures. C'est encore plus simple dans le cas des tables de cuisson à induction puisque leur surface reste relativement froide, et les projections ont peu de chances de brûler.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques du cuiseur

Nombre de zones 2

Caractéristiques physiques

Couleur Noir
Dimensions plaque de cuisson (L x P) 378x520 mm
Finition du cadre Sans décor
Mesures découpe plan de travail (L x P) 358 x 500 mm

Commande

Utilisation Touches de sensibles

Confort

Arrêt automatique 

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

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ

Courant

Puissance 3650 W

Fonctions

Minuterie

**Général**Manière d'encastrement Intégré,
encastrement à

fleur de plan

Table de cuisson Induction

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

LUN 10h vers 18h30**MAR** 10h vers 18h30**MER** 10h vers 18h30**JEU** 10h vers 18h30**VEN** 10h vers 18h30**SAM** 10h vers 18h**DIM** FERMÉ