

PVS775FC5E Bosch

Fabricant: Bosch
Modèle: PVS775FC5E

€1.058,00



DÉSCRIPTION

La table de cuisson à induction avec PerfectFry RoastSensor Plus : des résultats parfaits grâce au contrôle automatique et constant de la température.

DirectSelect - Facile à comprendre, encore plus facile à utiliser.

Grâce au panneau de commande intuitif, vous pouvez sélectionner les plaques chauffantes et régler le niveau de puissance spécifique que vous souhaitez - instantanément et rapidement. DirectSelect dispose également d'un affichage pratique de la consommation d'énergie, ainsi que des fonctions QuickStart et ReStart.

Induction - Cuisson plus rapide, consommation d'énergie réduite. C'est l'induction.

Les plaques à induction génèrent de la chaleur uniquement là où c'est nécessaire - au fond de la casserole. Qu'est-ce que cela signifie pour vous ? Plus de sécurité et plus de confort. En raison de la température plus basse, les grandes et les petites mains ne peuvent pas se brûler. De plus, l'induction fait bouillir deux litres d'eau deux fois plus vite qu'une plaque en céramique, ce qui vous permet d'économiser beaucoup d'énergie.

Faites frire comme un chef avec le FryingSensor Plus.

Avec le FryingSensor Plus, tous vos plats sont parfaitement frits sur les zones de cuisson rondes. Le capteur

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

régle la température en fonction de quatre niveaux de torréfaction ou de neuf programmes et oriente ainsi automatiquement l'ensemble du processus de torréfaction dans la bonne direction. Désormais, vous aurez toujours un steak parfaitement cuit.

PowerBoost : Amenez vos compétences culinaires à un tout autre niveau.

Puissance supplémentaire : la fonction PowerBoost améliorée de nos cuisinières 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 trois fois plus vite que sur les cuisinières en céramique conventionnelles.

Combizone - Un poêle adapté à un professionnel.



Si jamais vous avez besoin de plus d'espace pour un long plat d'ustensiles de cuisine, comme un plat à rôtir, vous pouvez combiner deux plaques de cuisson séparées en une seule grande avec un réglage de chaleur combiné sur simple pression d'un bouton avec CombiZone.

PerfectFry - Il existe de nombreuses façons de cuisiner le steak parfait. Voici le plus simple.

La température idéale est cruciale pour la cuisson. Trop élevé et même le meilleur steak cuira trop vite ou brûlera. Peu importe comment vous aimez votre steak - saignant, moyen ou bien cuit - la cuisson de la viande est désormais aussi simple que possible. Le capteur PerfectFry contrôle en permanence les températures pendant la cuisson et les ajuste précisément si nécessaire.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques du cuiseur

Avec couplage de zones	
Fonction Booster	
Nombre de zones	4

Caractéristiques physiques

Finition du cadre	Facette
Largeur	70 cm
Largeur de niche (minimum)	56 cm
Profondeur de niche (minimum)	49 cm
Puissance de raccordement	6900 W

Commande

Confort

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

Type de commande

Touches sensibles

Indicateur chaleur
résiduelle

Signal sonore

**Fonctions**

Minuterie

**Général**

Table de cuisson

Induction

Sécurité

Arrêt automatique



Sécurité enfant



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