



Table de cuisson à induction avec Celsius°Cooking™ (80 cm) HI28571SV Atag

Fabricant: Atag

Modèle: HI28571SV

€1.999,00



DÉSCRIPTION

Celsius°Cooking™ cuisson à température contrôlée

La nouvelle norme et voie accessible pour la cuisson à température contrôlée sur l'induction. Outre le contrôle fin avec l'IRIS2.0 dans les modes, vous pouvez désormais cuisiner, cuire au four et griller au degré près. Associé aux accessoires Celsius°Cooking™ appropriés, tels que la poêle, la marmite de chef ou la sonde incluse, vous pouvez vous atteler à la préparation parfaite. Nous vous apprenons à préparer les plus beaux plats étape par étape et les bonnes températures via notre site internet recipes.celsiuscooking.com/fr. Qu'il s'agisse de la cuisson sous-vide, de la crêpe parfaite ou de la fin de la surcuisson, avec Celsius°Cooking™, tout est possible et disponible sous le doigt. Sur toute plaque à induction avec variante Celsius°Cooking™, vous pouvez utiliser cette fonction de contrôle de la température sur 2 zones simultanément.

Curseur IRIS2.0 par zone

Le contrôle et la vue d'ensemble sont importants pendant la cuisson. En particulier pour vous en tant que chef, cela signifie la tranquillité d'esprit et la perfection souhaitée dans le plat. Le curseur au design épuré peut être facilement utilisé dans n'importe quelle position. La minuterie, fournie avec chaque curseur IRIS2.0, peut être réglée comme un réveil et un chronomètre. Ajoutez un PlusMenu par zone et vous pourrez tout faire en une seule opération.

Menu Plus

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

Dans le PlusMenu, vous trouverez un certain nombre de programmes automatiques avec une référence à la température. Les trois groupes principaux : cuisson, pâtisserie et grillade, sont mis en évidence par des icônes claires. Dans chaque groupe, vous pouvez sélectionner une plage de température. Ici, pour la cuisson, le réglage 45 / 70 / 94 °C est une température approximative. En fonction de la quantité et de la durée, cette température sera atteinte avec une petite marge. Les autres programmes permettent par exemple de cuire à 100 °C et d'ajouter ensuite les ingrédients ou de chauffer et de maintenir une température pour la cuisson à 180 degrés par exemple. Autant de fonctions pratiques qui vous permettent de ne pas penser à cuisiner quand vous le souhaitez.

Fonction table de cuisson - hotte

La table de cuisson à induction avec Celsius°Cooking™ peut communiquer avec les hottes de cuisine équipées de la fonction Hob-2-hotte*. Diverses fonctions de la hotte peuvent être déterminées automatiquement, mais aussi manuellement. Le niveau d'extraction, les réglages d'éclairage et les notifications peuvent alors être vus et consultés via l'écran tactile central de la table de cuisson à induction.

ConnectLife™

Dans l'environnement ConnectLife™ d'ATAG, la table de cuisson à induction peut être reliée Celsius°Cooking™. Ici, vous pouvez voir l'état de la table de cuisson et trouver des informations utiles. Ici, vous pouvez également obtenir une inspiration instantanée pour les plats et voir le manuel immédiatement. Bien entendu, vous trouverez également ici les informations pertinentes pour votre garantie.

Détection AutoPot / AutoBridge

Lorsque vous placez la casserole, le curseur IRIS2.0 correspondant est activé. Vous pouvez alors immédiatement régler le mode souhaité ou le programme PlusMenu en tant qu'utilisateur. Si vous souhaitez utiliser la fonctionnalité Celsius°Cooking™ ; activez l'accessoire en le tapotant doucement. Lors de l'utilisation d'une grande poêle ou d'une plancha/Teppan Yaki, les zones seront automatiquement connectées.

Menu des réglages

Dans le menu des réglages très complet, l'utilisateur peut régler tous les paramètres nécessaires. Qu'il s'agisse du niveau sonore du réveil, de la sensibilité du curseur IRIS2.0 ou d'un certain nombre de fonctions automatiques, tout est facile à régler.

Gestion de l'énergie

Grâce à une gestion intelligente de la puissance de l'induction, ATAG vous garantit un plaisir de cuisson optimal à tout moment. Par exemple, vous pouvez régler toutes les tables de cuisson à induction avec Celsius°Cooking™ sur une puissance amovible limitée (1,2 ou 3 phases). Même dans ce réglage, malgré la limitation de la puissance disponible, la gestion intelligente de la puissance donnera la puissance là où vous le souhaitez. Si ce n'est pas le cas, la commande vous le fera savoir lorsque vous déciderez de ce qui se passe.

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

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques du cuiseur

Avec couplage de zones	<input checked="" type="checkbox"/>
Avec zones extensibles	<input checked="" type="checkbox"/>
Nombre de zones	5

Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
Hauteur	5 cm
Largeur	80 cm
Matière	VERRE BOROSICILATE
Profondeur	52,2 cm

Commande

Bouton allumer/éteindre	<input checked="" type="checkbox"/>
Commande via l'appli	<input checked="" type="checkbox"/>
Communication entre hotte et plaque	<input checked="" type="checkbox"/>
Contrôle à distance	<input checked="" type="checkbox"/>
Type de commande	Slider Control

Confort

Détection de marmite / casserole	<input checked="" type="checkbox"/>
Indicateur chaleur résiduelle	<input checked="" type="checkbox"/>

Fonctions

Minuterie	<input checked="" type="checkbox"/>
Pause	<input checked="" type="checkbox"/>

Général

Manière d'encastrement	cadre biseauté
Table de cuisson	Induction

Sécurité

Arrêt automatique	<input checked="" type="checkbox"/>
Sécurité contre la surchauffe	<input checked="" type="checkbox"/>
Sécurité enfant	<input checked="" type="checkbox"/>

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