



## Table de cuisson à induction avec Celsius°Cooking™ (90 cm) HI29572SVL Atag

Fabricant: Atag

Modèle: HI29572SVL

€2.299,00



### 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](https://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 plaque de cuisson à induction Celsius°Cooking™ peut être reliée. Ici, vous pouvez voir l'état de la plaque 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. En tant qu'utilisateur, vous pouvez alors régler immédiatement le mode souhaité ou le programme PlusMenu. 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

<b>LUN</b>	10h vers 18h30	<b>VEN</b>	10h vers 18h30
<b>MAR</b>	10h vers 18h30	<b>SAM</b>	10h vers 18h
<b>MER</b>	10h vers 18h30	<b>DIM</b>	FERMÉ
<b>JEU</b>	10h vers 18h30		

## 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
Couleur secondaire	matzwart
Hauteur de niche (minimum)	4,6 cm
Largeur	90 cm
Largeur de niche (minimum)	86 cm
Matière	VERRE BOROSICILATE
Profondeur de niche ( minimum )	49 cm
Puissance de raccordement	11040 W

### 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"/>
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

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

<b>LUN</b>	10h vers 18h30
<b>MAR</b>	10h vers 18h30
<b>MER</b>	10h vers 18h30
<b>JEU</b>	10h vers 18h30

<b>VEN</b>	10h vers 18h30
<b>SAM</b>	10h vers 18h
<b>DIM</b>	FERMÉ

- Arrêt automatique 
- Sécurité contre la surchauffe 
- Sécurité enfant 

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

<b>LUN</b>	10h vers 18h30	<b>VEN</b>	10h vers 18h30
<b>MAR</b>	10h vers 18h30	<b>SAM</b>	10h vers 18h
<b>MER</b>	10h vers 18h30	<b>DIM</b>	FERMÉ
<b>JEU</b>	10h vers 18h30		