

INDUKTIONSHERDE & AUFTISCHGERÄTE SERIE EVO 700

Das auf 6 mm starken Glaskeramikplatten angebrachte Induktionskochsystem ermöglicht rasantes und absolut sicheres Kochen ohne eine überflüssige Wärmeabgabe.

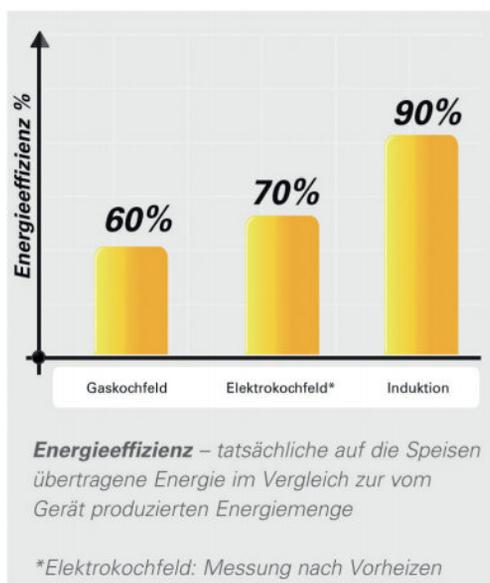
Dank des Stromstärkenreglers kann der Garvorgang genau kontrolliert werden.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- stoßsichere, für schwere Töpfe und Pfannen geeignete, 6 mm starke Ceran®-Kochfläche in exklusivem Design
- einzeln gesteuerte Induktionszonen: ø 230 mm – 3,5 kW und 5,0 kW (HP)
- Steuerung über 9 Leistungsstufen je Heizzone und Kontrolllampe für aktivierte Induktionsheizung



EVO 700 Induktions-Wokaufsatz

- stoßfeste, für schwere Töpfe und Pfannen geeignete, 6 mm starke Ceran®-Glas-Ausparung (ø 320 mm) für Wok, 5 kW HP
- einzelne Induktionszone mit Sicherung gegen Überhitzung
- Steuerung über 9 Kochstufen und Kontrollleuchte für aktivierte Induktionsheizung



EVO 700 „Spicy“ mit GN-Induktionsaufsatz (Art.-Nr. 406372023)

- 2 einzeln regelbare Induktionsflächen, 5 kW HP (ø 230 mm) jede einzelne mit Sicherung gegen Überhitzung
- 6 x GN 1/9 Gewürzfächer mit Deckel