

EINZEL- & DOPPELKOCHEPLATTE

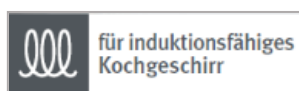
INDUKTION

Mobil & effektiv – 90% Wirkungsgrad
Zeitgemäß & schnell – 60% Zeitersparnis
Sparsam & umweltbewusst – 50% Energieersparnis



ROMMELSBACHER

Induktion ist die moderne Art zu kochen: effektiv, sparsam, zeitgemäß. Die Temperatur steht sehr schnell zur Verfügung, da ein elektromagnetisches Feld direkt den Topfboden erhitzt und nicht erst die Kochplatte. Schnell wie auf Gas, jedoch sicher durch Strom. Diese hochwertigen mobilen Kochstellen sind die perfekte Ergänzung für jede Küche und auch bestens für den Einsatz in Ferienhaus und Büro geeignet. Durch das superflache Design und die hochwertigen Materialien sind sie sehr schick, die durchdachte Technik sorgt für angenehmes Handling. Die Steuerung durch Slider Touch Sensoren, der hohe Wirkungsgrad von Induktion und die pflegeleichte Ausstattung mit durchgehender Glaskeramik-Oberfläche sind nur einige der vielen Merkmale, durch die diese Serie überzeugt. Funktionen wie Restwärmeanzeige, Tastensperre und Topferkennung sorgen zudem für hohe Sicherheit für die Nutzer dieser attraktiven Induktionskochplatten von ROMMELSBACHER.



superflaches Design

Technische Daten:

- Type: CT 2020/IN • 230 V ~ 2000 W
- Kochzone 120 – 260 mm Ø
- Abmessungen: 36 x 29,5 x 4,2 cm
- EAN: 40 01797 674005
- Type: CT 3420/IN • 230 V ~ 3400 W
- 2 Kochzonen, je 120 – 260 mm Ø (2000/1400 W)
- Abmessungen: 36 x 56 x 4,5 cm
- EAN: 40 01797 675002
- superflaches Design
- energiesparende Induktionstechnologie, elektronische Regelung, keine Aufheizzeit
- geeignet für alle Kochtöpfe/Pfannen mit ferromagnetischem (eisenhaltigem) Boden bis 260 mm Ø
- komfortable Bedienung über Slider Touch & Touch Control Sensoren, LED Display
- ganzflächige Glaskeramik-Kochfläche, sehr pflegeleicht
- 10 Leistungsstufen, 10 Temperaturstufen von 60 °C bis 220 °C
- viele Sicherheitsfeatures: Restwärmeanzeige, 180 Minuten Zeitschaltuhr mit automatischer Abschaltung, Tastensperre, Topferkennung, Kontrolllampe