

Das Multitalent:

- + Kochen
- + Braten
- + Warmhalten
- + Fondue
- + SousVide
- + Kerntemperaturen



Schnell wie Gas



Energiesparend (bis zu 50%)



Sicher (mit Topferkennung)



Induktionskochfeld
steckerfertig für 230V

Produktdaten

Art. Nr.	2371
EAN	4038437023718
Maße (BxHxT)	355 x 110 x 460 mm
Gewicht	5,5 kg
Leistung	3500 Watt
Spannung	220-240V, 50Hz
Prüfzeichen	GS, CE
VPE	1
Liefertermin	März 2019

MOBILES GASTRO INDUKTIONSKOCHFELD MIT PRÄZISIONSTHERMOMETER

TC 3500 *ThermoControl*

- + Für den Profigebrauch und den anspruchsvollen Hobbykoch
- + **Gradgenaues Braten und Kochen dank innovativem, präzisiertem ThermoControl-Thermometer für exakte Temperatursteuerung**
- + **Perfekt für punktgenaues Braten von Steak oder Roast-beef, für Sous Vide Garen und Warmhalten von Speisen**
- + Hochwertiges Edelstahlgehäuse
- + Präzisionskochen mit Smart Control auf 12 unterschiedlichen Leistungsstufen
- + Timer-Funktion von 1 Minute bis 23 Stunden und 59 Minuten
- + **Temperatur präzise einstellbar von 60-240°C (bis 100°C in 10°C-Schritten, ab 100°C in 20°C-Schritten)**
- + **Leistungsstarke 3500 Watt**
- + Automatische Topferkennung (14 - 24 cm Ø)
- + Zwei Funktionsweisen des ThermoControl Thermometers (40-160°C in 1°C Schritten):
 - Halten der Temperatur (z.B. für Sous Vide Garen, Fondue oder Warmhalten von Speisen)
 - Automatische Abschaltung bei Erreichen der eingestellten Kerntemperatur
- + Glaskeramik-Ganzglasoberfläche
- + Intuitive Sensor-Touch Bedienung
- + Überhitzungsschutz
- + Inkl. praktischem Halter für das Thermometer
- + Sicherer Stand durch Antirutschfüße