



ИСПОЛЬЗУЙТЕ ВАШУ ВАРОЧНУЮ ПОВЕРХНОСТЬ НА ВСЕ СТО ПРОЦЕНТОВ

Вы можете одновременно использовать всю вашу варочную поверхность и ставить на неё посуду диаметром до 40 см благодаря её уникальной системе управления.

Две гибкие зоны нагрева Flex позволяют использовать посуду любой формы и размера. Теперь вы можете готовить на сковороде-гриль, тэппанъяки, а также использовать посуду прямоугольной формы.

ФУНКЦИЯ SLIDE COOKING

Сдвиньте и готовьте. Занимайтесь только тем, что действительно важно: всё остальное сделает за вас ваша варочная поверхность.

Для того, чтобы изменить степень нагрева, достаточно просто передвинуть посуду. Готовьте на высокой мощности ближе к переднему краю варочной поверхности, на средней мощности посередине, а затем передвиньте посуду назад, чтобы ваше блюдо не остыло.

СЕРИЯ DIRECTSENSE

Модель	IZF 99700 MST BK	IZF 88700 MST BK	IZF 68700 MST BK	IZF 68610 MST BK
Тип	Induction	Induction	Induction	Induction
Тип поверхности	Ceramic glass (4mm)	Ceramic glass (4mm)	Ceramic glass (4mm)	Ceramic glass (4mm)
Отделка	Front bevel finish	Front bevel finish	Front bevel finish	Front bevel finish
Габаритные размеры, ширина x глубина x высота (мм)	900 x 510 x 57	800 x 510 x 57	600 x 510 x 57	600 x 510 x 57
Размеры встраивания, ширина x глубина x высота (мм)	860 x 490 x 53	750 x 490 x 53	560 x 490 x 53	560 x 490 x 53
Простая установка	✓	✓	✓	✓
Количество колец	6	4	4	4
Максимальная номинальная мощность (Вт):	11100	7400	7400	7400
Панель управления	Touch Control MultiSlider	Touch Control MultiSlider	Touch Control MultiSlider	Touch Control MultiSlider
Уровни мощности	9	9	9	9
Функция Power Plus	✓	✓	✓	✓

ДАТЧИКИ ТЕМПЕРАТУРЫ

Функции быстрого доступа:

рис, конфы, пашот, гриль, глубокое прожаривание, быстрое кипячение, томление, жарка на сковороде, растапливание, поддержание блюда тёплым

Функция Slide Cooking	✓	✓	✓	✓
Функция Flex	✓	✓	✓	✓
Приостановка	✓	✓	✓	✓
Программа	✓	✓	✓	✓
Защита от детей	✓	✓	✓	✓
Регулятор мощности	✓	✓	✓	✓
Индикатор непрерывного нагрева	✓	✓	✓	✓

DIRECTSENSE

Интеллектуальная индукция



ИДЕАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ С ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ ИНДУКЦИЕЙ

ТОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЛЯ ПРЕВОСХОДНОГО РЕЗУЛЬТАТА

Как это работает:

Интеллектуальная индукционная варочная поверхность поможет вам достичь идеального результата без лишних хлопот: она может автоматически поддерживать необходимую температуру для 9 запрограммированных рецептов. Ваша посуда не нагреется выше рекомендованной температуры, продукты не подгорят, и в них не образуются вредные для здоровья вещества.

- 1 Просто нажмите кнопку, соответствующую выбранному рецепту.
- 2 Варочная поверхность автоматически будет поддерживать температуру, наиболее подходящую для вашего блюда.
- 3 Наслаждайтесь превосходным результатом без лишних хлопот.

ЕДИНСТВЕННАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ, КОТОРАЯ ГОТОВИТ БЛЮДО ОТ НАЧАЛА ДО КОНЦА



НОВАЯ ФУНКЦИЯ

ВАРКА РИСА

Теперь вам больше не потребуется отдельная рисоварка. Ваш рис всегда будет приготовлен наилучшим образом.

- 1 Положите рис в кастрюлю и налейте воду.
- 2 Накройте кастрюлю крышкой и выберите функцию «Рис».
- 3 Варочная поверхность включится и оповестит вас звуковым сигналом, когда рис будет готов.
- 4 Наслаждайтесь идеальным рисом, приготовленным «в одно касание» благодаря инновационным датчикам, управляющим временем и температурой приготовления.



100°C

ДРУГИЕ ФУНКЦИИ ПРЯМОГО ДОСТУПА С ДАТЧИКАМИ ТЕМПЕРАТУРЫ



НОВАЯ ФУНКЦИЯ

КОНФИ

Отлично подходит для приготовления джемов, пюре, соусов и для хорошо приготовленного утиного конфи.

80°C



НОВАЯ ФУНКЦИЯ

ПАШОТ

Отлично подходит для варки в кипятке картофеля и лука для идеального омлета.

100°C



ГРИЛЬ

Высокая температура помогает быстро получить плотную корочку на красном мясе и на овощах, чтобы сохранить внутри все соки.

200°C



ЖАРКА НА СКОВОРОДЕ

Для продуктов с нежной текстурой, таких как лосось или куриная грудка, а также для превосходных блинчиков.

190°C



ГЛУБОКОЕ ПРОЖАРИВАНИЕ

Благодаря точному поддержанию температуры в вашем блюде не будут образовываться опасные для здоровья вещества, такие как акриламид.

180°C



БЫСТРОЕ КИПЯЧЕНИЕ

Непрерывное кипение, отлично подходящее для приготовления макаронных изделий.

100°C



ТОМЛЕНИЕ

Идеальная температура для варки супов и приготовления рагу.

98°C



РАСТАПЛИВАНИЕ

Вы можете растопить сливочное масло или шоколад, не опасаясь пригорания.

48°C