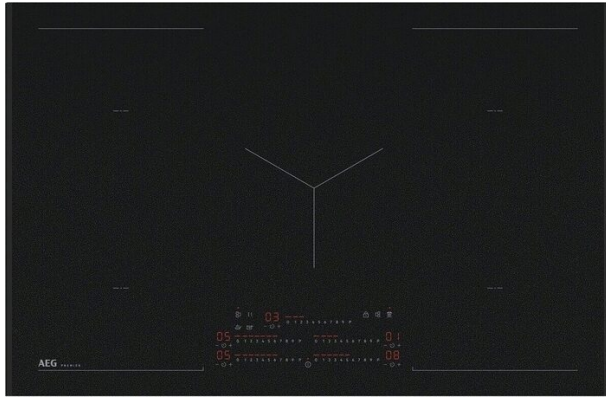




AEG Induktionskochfelder der Serie 8000 SenseBoil & Fry

Die intelligenten Kochsensoren der 8000 SenseBoil & Fry Kochfelder passen die Leistungsstufe automatisch an. Damit wird der Energieverbrauch optimiert und du erhältst du immer die ideale Temperatur für die Zubereitung deiner Speisen - egal ob du Pasta kochst oder ein Steak anbrätst.

Produktvorteile & Ausstattung

SenseBoil & Fry Sensor: Perfekte Garergebnisse

Die präzisen SenseBoil & Fry Kochsensoren unterstützen dich maximal beim Kochen. Das Kochfeld stellt sich automatisch auf die richtige Temperatur ein und verhindert ein Überkochen. Der Sensor wählt genau die richtige Leistungsstufe und hilft dir dabei unnötigen Energieverbrauch



SaphirMatt®-Oberfläche: Elegantes Design. Übertreffender Schutz vor Kratzern.

Die einzigartige Oberflächentextur des SaphirMatt®-Keramikglases lässt dein Kochfeld länger neu aussehen. Die elegante schwarze, matte Oberfläche bietet einen herausragenden Schutz vor Kratzern verglichen mit AEG Standard-Glaskeramikkochfeldern und ist resistent gegen



Bridge-Funktion: Ideal für großes Kochgeschirr

Mit der Bridge-Funktion verbindest du zwei Kochzonen zu einer, so dass auch große und längliche Töpfe und Pfannen optimal erhitzt werden. Die überbrückte Zone hat die gleiche Temperatur- und Timer-Einstellung und ermöglicht dir damit komfortables Kochen und Braten.



Hob²Hood®: Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube

Die Hob²Hood®-Technologie sorgt in Kombination mit einer Hob²Hood Dunstabzugshaube für einen automatischen Dunstabzug während des Kochens. Wenn du die Temperatur des Kochfelds erhöhst oder verringerst, passt sich der Lüfter des Dunstabzugs entsprechend an.



PowerBoost: Extra schnelles Aufheizen

Überspringe langes Warten einfach per Tasten-Druck. Ob ein großer Topf mit kochendem Wasser oder eine optimal aufgeheizte Grillpfanne, die PowerBoost-Funktion sorgt für einen sofortigen Hitzeschub – so kannst du in kürzester Zeit mit dem Kochen beginnen.



- EcoLine - Unsere energieeffizientesten Geräte
- Made in Germany
- Beheizungsart: Induktion
- SenseBoil® Sensor – erkennt aufsteigende Bläschen und reduziert dann automatisch auf eine niedrigere Leistungsstufe zum Fortkochen.
- Brat-Sensor – für gleichmäßige und konstante Bratergebnisse
- 5 Induktions-Kochzonen
- 9 Stufen Regulierung der Kochstellen
- MattBlack Aluminium Rahmen
- SaphirMatt® - kratzresistentes Keramikglas
- Hob²Hood-Funktion
- Power-Funktion für jede Kochzone
- Pause-Funktion
- DoubleBridge-Funktion – schaltet zwei hintereinanderliegende Kochzonen pro Seite zusammen
- Elektronische Anzeigen für alle 5 Kochzonen
- Topferkennung
- Öko-Timer
- Kurzzeitwecker
- OptiHeat Control - 3-stufige Restwärmeanzeige
- OffSound Control
- Kindersicherung
- Verriegelungsfunktion
- Leistungsabhängige Abschaltautomatik
- SlimFit-Design – Geringe Einbautiefe erleichtert die Planung. Kein Einbau eines Schutzbodens erforderlich.

Technische Daten

Installation	Autarkes Kochfeld	Kochzone vorne rechts, Leistung und Durchmesser	2,3 (3,2) kW / 21 cm
Art des Kochfeldes	Induktions-Kochzonen	Kochzone hinten rechts, Leistung und Durchmesser	2,3 (3,2) kW / 21 cm
Gerätebreite (cm)	80	Volt	220-240/400V2N
Einbau	aufliegend	Product Partner Code	KR Premier Line
Bedienungsart	Slider Touch		
Anschlusswert (Watt)	7350		
Rahmenart	MattBlack Aluminium Rahmen		
Einbau-Maße	44x750x490		
Anzahl Kochzonen	5		
Farbe	Matt Black		
PNC	949 598 143		
EAN-Nummer	7333394026794		
Gerätebreite (mm)	800		
Gerätetiefe (mm)	520		
Ausschnittmaß Breite (mm)	750		
Ausschnittmaß Tiefe (mm)	490		
Sonderzubehör, nicht im Lieferumfang	Nein		
Kabellänge (m)	1.5		
Kochzone vorne links, Leistung und Durchmesser	2,3 (3,2) kW / 21 cm		
Kochzone hinten links, Leistung und Durchmesser	2,3 (3,2) kW / 21 cm		
Kochzone hinten Mitte, Leistung und Durchmesser	2,3 (3,2) kW / 21 cm		

