Kabeljau: 119643196007

Einzelne Induktionskochplatte 37 × 29 × 3,5 (H) cm, 2 kW



Beschreibung

Warum sollten Sie sich dafür entscheiden?

Wenn Sie nach einer Kochlösung suchen, die **Effizienz, Praktikabilität und Nachhaltigkeit** vereint, ist die **Einzel-Induktionskochplatte** die ideale Wahl. Dank ihrer fortschrittlichen Technologie können Sie schnell kochen und dabei den Energieverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Herden senken. Sie eignet sich perfekt für Profiküchen, Restaurants, Catering-Betriebe oder für alle, die auch im privaten Bereich eine praktische Lösung suchen. Darüber hinaus machen ihr kompaktes Design und der elektrische Betrieb sie zu einer perfekten Lösung auch für den Außenbereich, wie beispielsweise bei Veranstaltungen oder in Food Trucks.

Hauptmerkmale

- **Induktionskochen: maximale Effizienz und Sicherheit**
  Dank der **Induktionstechnologie** wird die Wärme direkt am Topfboden erzeugt, wodurch Energieverluste reduziert werden und ein schnelleres Garen als bei herkömmlichen Elektro- oder Gasherden gewährleistet ist. Das bedeutet **Energieeinsparung** und stets kontrollierte Temperaturen, wodurch Überhitzung und Verschwendung vermieden werden.
- **Strombetrieb: kein Gas erforderlich**
  Da diese Induktionskochplatte ausschließlich mit **Strom** betrieben wird **(230 V – 2 kW)**, ist sie **überall dort einsatzbereit**, wo eine Steckdose verfügbar ist. Sie eignet sich ideal für den privaten und gewerblichen Gebrauch, eliminiert die mit Gaslecks verbundenen Risiken und erhöht die Sicherheit in der Küche.
- **Geringer Energieverbrauch und reduzierte Umweltbelastung**
  Die **Induktionskochplatte ist effizienter** als herkömmliche Kochfelder: Sie nutzt nur die Energie, die zum Erhitzen des Topfes erforderlich ist, ohne Energieverluste. Dies ermöglicht erhebliche **Einsparungen bei der Stromrechnung** und reduziert zudem die Umweltbelastung dank eines geringeren Ressourcenverbrauchs.
- **Vielseitige Einsatzmöglichkeiten: perfekt für jede Umgebung**
  Dank ihrer **kompakten Abmessungen (37 x 29 x 3,5 cm (H))** und ihres geringen Gewichts von **2 kg** lässt sich diese Kochplatte leicht transportieren und in vielfältigen Umgebungen einsetzen. Sie eignet sich perfekt sowohl für Restaurants und Großküchen als auch für Catering, mobile Verkaufsstände, Food Trucks und sogar zum Kochen im Freien.
- **Präzise Temperaturregelung und hohe Sicherheit**
  Induktionskochplatten bieten eine **präzise Temperaturregelung**, ideal zum Garen jeder Art von Speisen bei der richtigen Temperatur. Zudem bleibt die Oberfläche außerhalb des Kontaktbereichs mit dem Topf kühl, was das Verbrennungsrisiko verringert und die Sicherheit bei der Nutzung erhöht.
- **Leicht zu reinigen und langlebig**
  Dank der glatten **Glaskeramikoberfläche** lassen sich **Speisereste und Flecken ganz einfach** mit einem feuchten Tuch **entfernen**. Da keine Roste oder Brenner demontiert werden müssen, ist die Reinigung schnell und mühelos und gewährleistet Hygiene und Langlebigkeit.
- **Intuitives Touch-Bedienfeld**
  Über das **Touch-Display** lässt sich die Temperatur präzise von **+60** bis **+280 °C** einstellen, was eine einfache und intuitive Bedienung gewährleistet. Keine Drehknöpfe, sondern eine moderne und minimalistische Benutzeroberfläche.
- **Integrierter elektronischer Timer für perfektes Garen**
  Mit der Timer-Funktion lässt sich der Garvorgang programmieren, ohne dass die Gefahr besteht, dass die Speisen anbrennen. Ideal für Zubereitungen, die eine präzise Zeitsteuerung erfordern.

Technische Daten

- **Stromversorgung:** Elektrisch
- **Frequenz:** 50 Hz
- **Leistung:** 2 kW
- **Spannung:** 230 V
- **Außenmaße:** 37 x 29 x 3,5 (H) cm
- **Verpackungsmaße:** 42 x 33 x 10 (H) cm
- **Nettogewicht:** 2 kg

- **Bruttogewicht:** 2,4 kg
- **Betriebstemperatur: +60** bis +280 °C

Abmessungen

Außenmaße	370x290x35 mm
Verpackungsmaße	420x330x100 mm

Technisches Datenblatt

Betriebstemperatur	+60 +280 °C
Elektrische Leistung	2 kW
Gewicht inklusive Verpackung	2.4 kg
Häufigkeit	50 Hz
Nettogewicht	2 kg
Spannung	230 V
Stromversorgung	Elektrisch