

## EINZEL- und DOPPELKOCHTAFEL

### INDUKTION

Effektiver kochen – 90% Wirkungsgrad  
Zeit gewinnen – 60% Zeitersparnis  
Umwelt schützen – 50% Energieersparnis



**ROMMELSBACHER**

Induktion ist die moderne Art zu kochen. Ein elektromagnetisches Feld erhitzt nicht erst das Kochfeld, sondern gleich den Topfboden. Die Temperatur steht so schnell zur Verfügung wie bei einem Gasherd, nur erheblich sicherer. Durch den hohen Wirkungsgrad spart man Energie, Zeit und Geld. Perfekt als Ergänzung zum bestehenden Herd oder als mobile Kochstelle für Single-Appartement, Ferienhaus oder Büro. Die Induktionskochtafeln bieten eine Leistungswahl in 10 Stufen und eine Temperaturvorwahl von 60 °C bis 240 °C. Für hohen Benutzerkomfort stehen die Regelung über Touch Control, die LED Anzeige und die 180 Minuten Zeitschaltuhr. Die rahmenlose Glaskeramik-Kochfläche ist ohne Zwischenstege und somit sehr reinigungsfreundlich. Eine automatische Abschaltung mit Signalton und die Restwärmeanzeige gewährleisten zudem viel Sicherheit beim Betrieb.



#### Technische Daten:

- Type: CT 2010/IN • 230 V ~ 2000 W
  - Kochzone 120 – 230 mm Ø
  - Abmessungen: 30 x 38 x 6 cm
  - EAN: 40 01797 672001
  - mit hochwertiger Induktionstechnologie
  - keine Aufheizzeit, sofortige Leistungsübertragung
  - Topferkennung, energiesparend, bedienfreundlich und sicher
  - geeignet für alle Kochtöpfe/Pfannen mit ferromagnetischem (eisenhaltigem) Boden
  - elektronische Regelung über Touch Control Sensoren
  - komfortable Bedienung, LED Display
  - Temperaturvorwahl von 60 °C bis 240 °C
  - Leistungswahl in 10 Stufen, Restwärmeanzeige für jede Kochzone
  - 180 Minuten Zeitschaltuhr, automatische Abschaltung und Signalton
  - ganzflächige Glaskeramik-Kochfläche, sehr pflegeleicht
- Type: CT 3410/IN • 230 V ~ 3400 W
  - 2 Kochzonen, je 120 – 230 mm Ø (2000/1400 W)
  - Abmessungen: 60 x 36 x 6,6 cm
  - EAN: 40 01797 673008