



Удобный мультислайдер — тонкая настройка вкуса блюд на кончиках Ваших пальцев!

CI 29.6 B

## Индукционная варочная поверхность

### ОБЩИЕ ПАРАМЕТРЫ:

- Тип поверхности: независимая индукционная стеклокерамическая
- Инверторная технология нагрева
- Фронтальное мультислайдерное управление
- 9 уровней нагрева
- Объединение двух зон в мост
- Бустер на каждую зону нагрева
- Таймер отключения на каждую зону, до 99 минут
- Пауза
- Поддержание тепла
- Автоматическое определение размера посуды и адаптация мощности
- Индикация остаточного тепла
- Блокировка клавиатуры от детей
- Автоматическая защита от перегрева, перелива, нечаянного старта
- Защитное отключение при длительном использовании
- Функция сопряжения Smart connect (при включении варочной панели автоматически включается и вытяжка, регулируя скорость работы в зависимости от интенсивности нагрева).

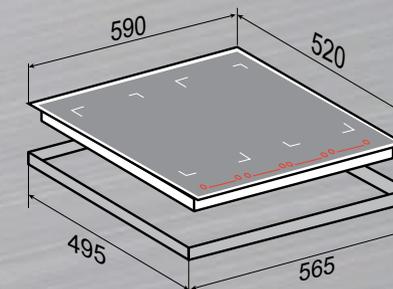
Совместимые вытяжки Zigmund & Shtain: К 143.6 B, К 147.6 B, К 149.6 B/W, К 013.4 B/W/S

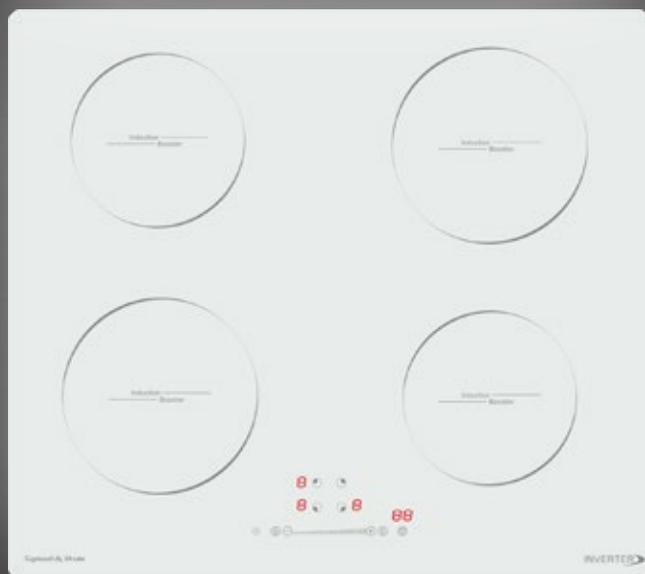
### 4 ИНДУКЦИОННЫХ ЭЛЕМЕНТА, 7200 Вт

2 элемента 190 мм	1500 Вт (бустер 2000 Вт)
2 элемента 190 мм	2000 Вт (бустер 2800 Вт)

Цвет: чёрный

Ширина: 60 см





CI 30.6 B/W

## Индукционная варочная поверхность

### ОБЩИЕ ПАРАМЕТРЫ:

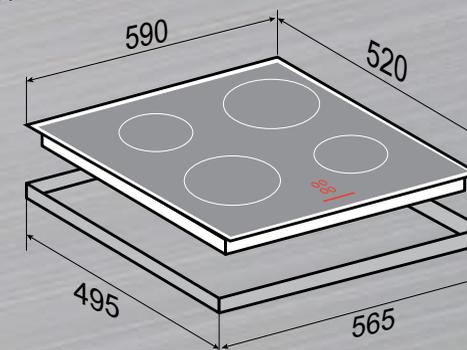
- Тип поверхности: независимая индукционная стеклокерамическая
- Инверторная технология нагрева
- Фронтальное управление слайдером
- 9 уровней нагрева
- Бустер на каждую зону нагрева
- Таймер отключения на каждую зону, до 99 минут
- Пауза
- Поддержание тепла
- Автоматическое определение размера посуды и адаптация мощности
- Индикация остаточного тепла
- Блокировка клавиатуры от детей
- Автоматическая защита от перегрева, перелива, нечаянного старта
- Защитное отключение при длительном использовании

### 4 ИНДУКЦИОННЫХ ЭЛЕМЕНТА, 7000 Вт

2 элемента 160 мм	1200 Вт (бустер 1500 Вт)
2 элемента 180 мм	2000 Вт (бустер 2300 Вт)

Цвет: чёрный / белый

Ширина: 60 см





CI 29.3 B/W

## Индукционная варочная поверхность

### ОБЩИЕ ПАРАМЕТРЫ:

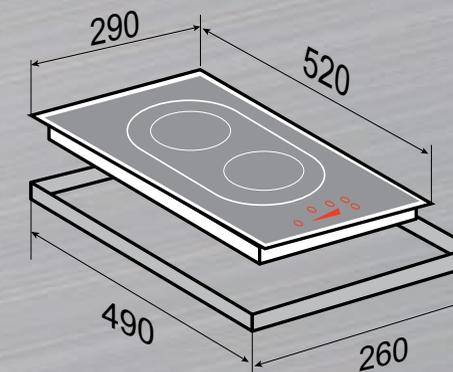
- Тип поверхности: независимая индукционная стеклокерамическая
- Инверторная технология нагрева
- Фронтальное управление слайдером
- 9 уровней нагрева
- Объединение двух зон в мост
- Бустер на каждую зону нагрева
- Таймер отключения на каждую зону, до 99 минут
- Пауза
- Поддержание тепла
- Автоматическое определение размера посуды и адаптация мощности
- Индикация остаточного тепла
- Блокировка клавиатуры от детей
- Автоматическая защита от перегрева, перелива, нечаянного старта
- Защитное отключение при длительном использовании

### 2 ИНДУКЦИОННЫХ ЭЛЕМЕНТА, 3500 Вт

1 элемент 160 мм	1200 Вт (бустер 2000 Вт)
1 элемент 180 мм	2000 Вт (бустер 2800 Вт)

Цвет: чёрный / белый

Ширина: 30 см





Нагрев устойчивый и мягкий, как в газовой поверхности, идеально для нагрева молока, таяния шоколада или для длительного тушения мяса



Инвертор/Мост

Другие обычные индукционные модели

## Инверторный индукционный нагрев

### НЕПРЕРЫВНЫЙ РАВНОМЕРНЫЙ НАГРЕВ, КАК НА ГАЗОВОЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Отсутствие импульсов нагрева
- Постоянный нагрев **на каждом уровне** позволяет управлять мощностью своей индукционной поверхности как газовой
- Устойчивая мощность нагрева во время процесса готовки
- Мощность регулируется от 100 до 3000 Вт

### СБАЛАНСИРОВАННАЯ ПЛАТФОРМА

- Инверторная технология симулирует платформу «мост» - комфортное приготовление во время работы нескольких зон нагрева (шум индукционных катушек максимально снижается). Каждая зона нагрева не выше 45 дБ
- Однородная система нагрева
- Лучшая однородность прогрева достигается благодаря управлению распределением магнитных полей.
- В зависимости от размера зон нагрева, максимальная мощность не превышает 4000 Вт



### СИСТЕМА СНИЖЕНИЯ УРОВНЯ ШУМА

- Умная система управления шумом
- Уровень шума менее 58 дБ

## Уникальные функции новинок

### ВПЕРВЫЕ В РОССИИ!

- Функция «мост» в панелях «домино»!

### ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

- Функция поддержания тепла возвращается! Раньше была только во французских варках – вернулась с триумфом и удешевлением из Китая!

### ТРИ АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ (CI 29.6)



- Разморозка (около 50°C)



- Подогрев (около 70°C)



- Закипание (температура близка к закипанию)

