

Jetzt neu bei uns und im Küchenstudio direkt vorführbar:

Induktionstechnologie – schneller und energieeffizienter

Durch das Induktionskochen entsteht Wärme direkt im Pfannenboden, das heisst anstelle von Heizkörpern wird hier Energie durch ein elektromagnetisches Wechselfeld zwischen Pfannenmaterial und Kochfeld erzeugt. Induktionsvorteile: schneller und energieeffizienter kochen, Kochzonen bleiben kalt – kein Einbrennen mehr.

Gerne stellen wir Ihnen die neueste Kochfläche vor, welche ganz ohne Kreise und Ovale auskommt. Diese Vollflächen-Induktion hat eine durchgehende Kochfläche und erkennt Standort und Größe der Pfanne. Die Leistungsstufen lassen sich durch Berühren des farbigen TFT-Displays komfortabel und verständlich steuern.