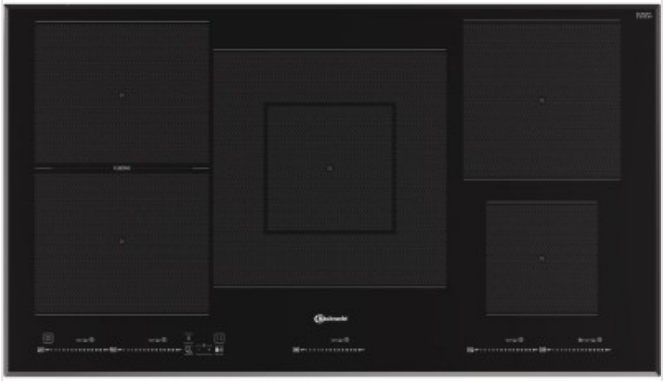
**Winkel**
Fort Lapin 37
8300 Brugge

Tel: 050 67 32 73
Fax: 050 33 47 53

**ONLINE**
**www.lowyck.be**
**info@lowyck.be**



# BT 1090 BA Bauknecht

4 011577 862126

Merk: Bauknecht
Model: BT 1090 BA

€1.399,99

SCAN OM TE BESTELLEN

## OMSCHRIJVING

Inductiekookplaat, 90 cm,5 zones (1 dual + 2 flexi + 2 x single zone ), 5 boosters, timer,kinderslot, tiptoetsbediening met premium slider, 4 zijden afgeschuind

Kenmerken van deze Bauknecht elektrische kookplaat: een elegante technologie die de pan en niet de kookplaat verwarmt, energieverspreiding beperkt en perfecte kookresultaten biedt. 5 inductiezones. De FlexiCook technologie laat u meerdere zones samenvoegen, ideaal voor grotere potten en pannen. Elegante kookplaat. Slidercontrole, voor een eenvoudige bediening.

FLEXIDUO
Als je de verticale FlexiDuo-zone met twee ovale spoelen activeert, kan je de kookpot of pan van de ene spoel naar de andere verplaatsen op de flexibele zone zonder dat het warmteniveau verandert. Je kunt ook twee pannen tegelijk op de flexibele zone plaatsen of één grote pan die de hele oppervlakte bedekt.

FLEXICOOK
Flexibele kookplaat
De intelligente FlexiCook-functie van de Bauknecht inductiekookplaat herkent zelfstandig het aantal pannen, inclusief hun grootte en positie. Zo kunt u zonder problemen twee pannen op verschillende temperaturen verhitten. Laat bijvoorbeeld de ene koken, terwijl de andere pruttelt. Ook is het mogelijk om twee kookzones te

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

| | | | |
|---|---|---|---|
| **MA** | 9u tot 18u | **VRIJ** | 9u tot 18u |
| **DI** | 9u tot 18u | **ZAT** | 10u tot 18u |
| **WOE** | 9u tot 18u | **ZON** | Gesloten |
| **DO** | 9u tot 18u | | |

combineren voor een grote pan of grillplaat met een gelijkmatige temperatuur. U kunt de pot of pan vrij verplaatsen binnen de FlexiCook-zone. Bij het verplaatsen van de pot of pan binnen de FlexiCook-zone worden de instellingen overgedragen; de brug daartussen wordt gedeactiveerd.

BOOSTER
Dankzij de boosterfunctie bereikt uw kookplaat snel de gewenste temperatuur, zodat gerechten snel op tafel staan.

SMELTEN
Smelten zonder au bain-marie.
Mogelijk op inductie- en keramische kookplaten die de pan op een constante temperatuur van ca. 35°C houden.

INDUCTIE
Intelligent en efficiënt.
Geniet van volledige flexibiliteit en bespaar tegelijkertijd op uw energiekosten. Dankzij de innovatieve inductietechnologie wordt de warmte direct aan de bodem van de pot of pan opgewekt - en pas wanneer deze op de kookplaat staat. De warmte is snel te regelen, net zoals bij gaskookplaten.

## SPECIFICATIE

**Algemeen**

| | |
|---|---|
| Type kookplaat | Inductie |

**Functies**

| | |
|---|---|
| Timerfunctie | ✅ |

**Fysieke kenmerken**

| | |
|---|---|
| Breedte | 90 mm |
| Diepte | 51 mm |
| Hoogte | 5,3 mm |
| Kleur | Zwart |

**Kookplaatkenmerken**

| | |
|---|---|
| Aantal kookzones | 5 |
| Booster-functies | ✅ |
| Met zone koppeling | ✅ |

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig