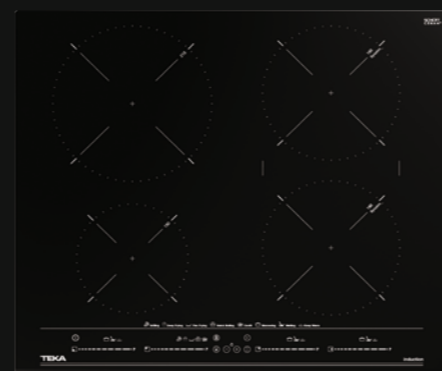


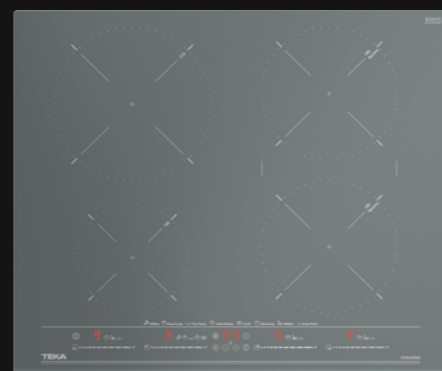
IZF 68600



IZC 64630 BK



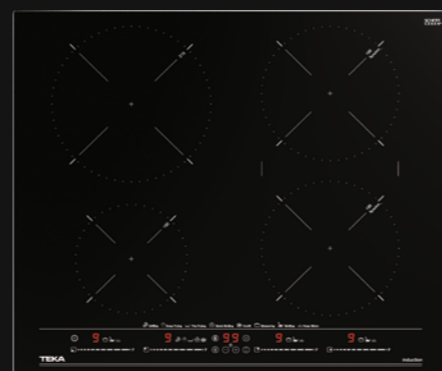
IZC 64630 WH



IZC 64630 ST



IZC 64630 LB



ITC 64630 BK

	IZF 68600	IZC 64630 BK	IZC 64630 WH	IZC 64630 ST	IZC 64630 LB	ITC 64630 BK
Отделка стекла	С фаской спереди	С фаской спереди	С фаской спереди	С фаской спереди	С фаской спереди	Металлич. рамка
Цвет	Чёрный	Чёрный	Белый	Серый Камень	Лондонский Кирпич	Чёрный
Наружные размеры (мм)	600 x 510 x 63	600 x 510 x 50	600 x 510 x 50	600 x 510 x 50	600 x 510 x 50	600 x 510 x 50
Система простой установки	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Комбинаций зон приготовления	7	5	5	5	5	5
Макс. номинальная мощность (Вт)	7400	8800	8800	8800	8800	8800
Панель управления	Мультилайдер	Мультилайдер	Мультилайдер	Мультилайдер	Мультилайдер	Мультилайдер
Таймер	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Функция повышенной мощности	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Датчики температуры	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Full Flex, мм	525 x 390	—	—	—	—	—
Функция Stop&Go	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Быстрое кипячение	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Растапливание	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Жарка на сковороде	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Гриль	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Глубокое прожаривание	✓	✓	✓	✓	✓	✓

## ТОЧНАЯ И ПОСТОЯННАЯ ТЕМПЕРАТУРА

НОВАЯ ЛИНЕЙКА ИНДУКЦИОННЫХ  
ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

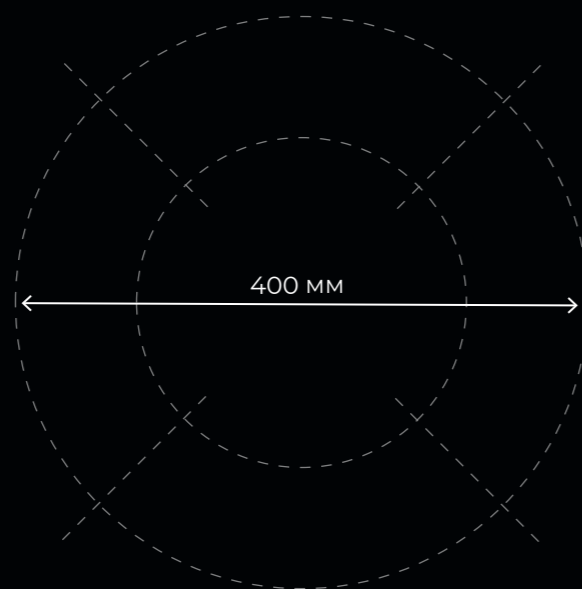
# MasterSense

TEKA

# Мощность и точность

## ОГРОМНАЯ ЗОНА FULL FLEX

Вся панель - это одна большая единая зона готовки размером 525 x 390 мм. Готовьте для всей семьи на большом прямоугольном гриле или сковороде диаметром до 400 мм; пригласите своих друзей на ту паэлью, о которой вы столько им рассказывали. Домашнего угощения хватит на всех! Вы можете готовить особые блюда для особых моментов в большой посуде.



## ДАТЧИКИ ТЕМПЕРАТУРЫ

Иногда бывает непросто подобрать правильную температуру приготовления для наилучшего результата. Благодаря датчикам температуры теперь можно получить постоянную температуру с равномерным нагревом.

**Умная техника всегда готова вам помочь.**

## ФУНКЦИИ ПРЯМОГО ДОСТУПА

Готовить ещё никогда не было так просто! С новыми функциями прямого доступа достаточно выбрать, что вы хотите приготовить, и варочная поверхность сама выставит нужную температуру.

Интуитивно понятный и эффективный способ приготовления пищи с восхитительными результатами.



### Гриль: 200°C

Идеальная температура для отличного результата и хрустящей корочки, как для мяса, так и для овощей.



### Жарка на сковороде: 190°C

Лучший способ приготовить здоровую еду, сохраняющий все питательные вещества и аромат продуктов. Отлично подходит для рыбы, цыплёнка, яиц и даже для блинчиков.



### Конфи: 80°C

Для домашних заготовок очень важен правильный процесс приготовления. Функция Конфи поможет вам готовить ваши джемы и конфитюры при постоянной температуре 80°C, гарантирующей наилучший результат.



### Глубокое прожаривание: 180°C

Глубокое прожаривание продуктов при точно выверенной температуре, чтобы масло не перегрелось, и в нём не образовались бы вредные вещества.

Здоровая еда, зажаренная во фритюре? Теперь это возможно.



### Кипячение: 100°C

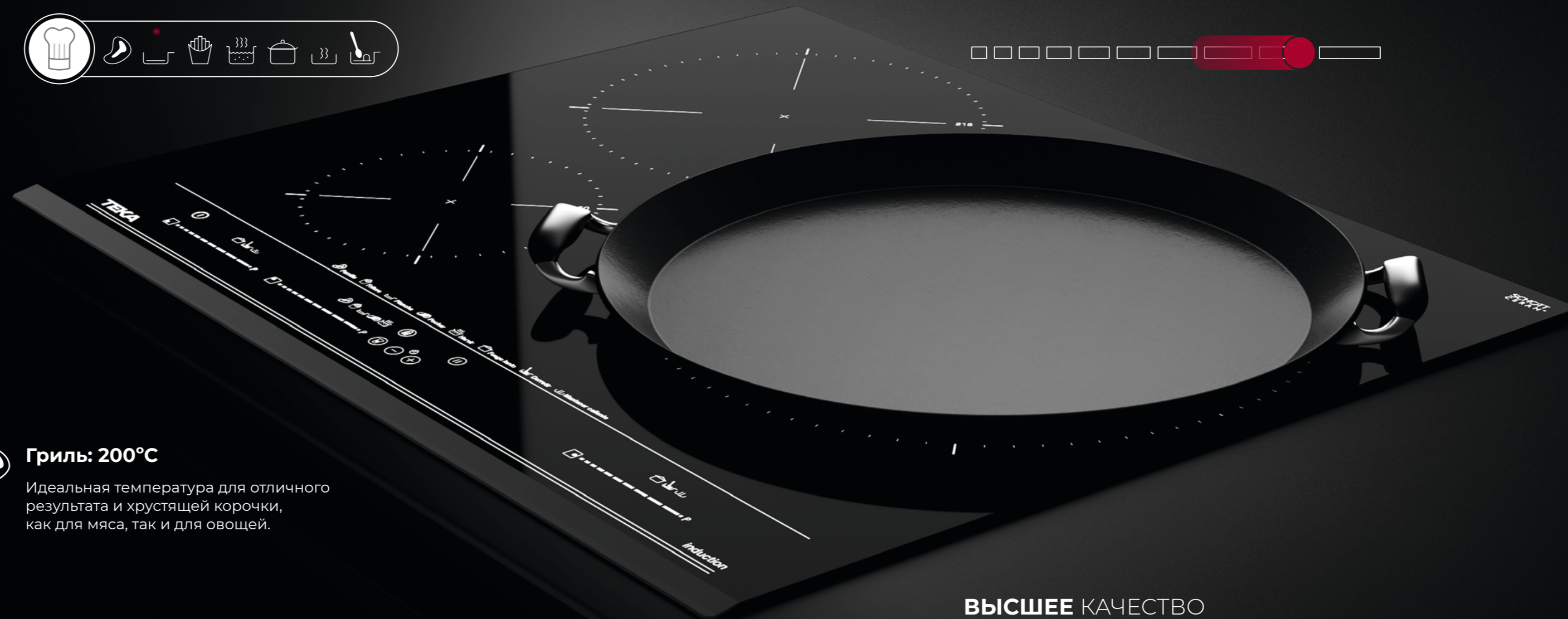
Самый быстрый и экономичный способ довести до кипения 1 литр воды всего за 3 минуты.

Экономьте время и электроэнергию.

## ГОТОВКА С ТЕКА — ЛЁГКОСТЬ И ТОЧНОСТЬ

Держать всё под контролем легко и просто. **Мультислайдер** поможет вам выбрать нужную мощность для любой зоны нагрева независимо от остальных.

Просто проведите пальцем или коснитесь нужного уровня мощности для превосходного результата



## ВЫСШЕЕ КАЧЕСТВО

Компания Тека создаёт изделия, которые будут помогать вам день за днём и останутся с вами на долгие годы. Мы работаем с материалами и компонентами высшего качества, такими как стекло от компании Schott — всемирно известного лидера рынка.

SCHOTT  
CERAN®