APROVECHA
AL MÁXIMO TU PARRILLA

Utiliza toda la superficie de cocinado con la función FullFlex, ideal para recipientes de hasta 40 cm a través de su control único

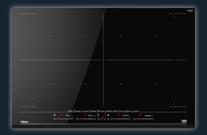
Con la versatilidad de la zona de cocción es posible tener hasta 7 zonas de cocción, podrás utilizar recipientes de todas las formas y tamaños. Es ideal para planchas grill, teppanyaki o recipientes rectangulares.

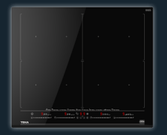
SENSORES
DE TEMPERATURA

Encontrar la temperatura perfecta para conseguir el mejor resultado no será un problema con los sensores de temperatura que incorpora la parrilla

Los sensores identifican la temperatura ideal y la mantienen uniforme y constante. Una forma inteligente de ayudarte en la cocina.

SERIE
DIRECTSENSE





Modelo	IZF 88700 MST BK	IZF 68700 MST BK
Tipo de cocción	Inducción	Inducción
Tipo de superficie	Cristal Cerámico Schott (4mm) de origen alemán	Cristal Cerámico Schott (4mm) de origen alemán
Acabado	Biselado frontal	Biselado frontal
Medidas exteriores ancho x profundo x alto (mm)	800 x 510 x 57	600 x 510 x 57
Medidas de encastre ancho x profundo x alto (mm)	750 x 490 x 53	560 x 490 x 53
Sistema de fácil instalacion	√	√
Potencia nominal máxima (W)	7400	7400
Panel de control	Touch Control MultiSlider	Touch Control MultiSlider
Niveles de potencia	9	9
Función Power Plus	√	√
Funciones de acceso directo: Arroz, confitar, pochar, parrilla, plancha, fritura, hervir, fuego lento, derretir, mantener caliente	√	√
Función FullFlex	√	√
Stop and Go	√	√
Programador	√	√
Seguridad de bloqueo para niños	√	√
Regulador de potencia	√	√
Indicador de calentamiento residual	√	√

teka.com

Nuevas parrillas

DIRECTSENSE

La inducción inteligente

La unica inducción que cocina un plato de principio a fin con resultados perfectos

RECETAS PERFECTAS CON LA **INDUCCIÓN INTELIGENTE**

COCINA CON PRECISIÓN PARA UNOS **RESULTADOS PERFECTOS**

Cómo funciona:

Con la inducción inteligente conseguirás resultados perfectos de la forma más cómoda ya que la parrilla mantiene la temperatura idónea para las 9 recetas programadas. Al conseguir que la cocción no sobrepase la temperatura recomendada, este sistema evita que se quemen los alimentos, así como la aparición de sustancias tóxicas.

1. Pulsa el acceso directo de la receta elegida.
2. La parrilla mantendrá la temperatura ideal para cocinar tu receta de forma constante.
3. Disfruta de un resultado perfecto de la forma más cómoda y segura.

LA ÚNICA **INDUCCIÓN QUE COCINA** UN PLATO **DE PRINCIPIO A FIN**

NUEVA FUNCIÓN

ARROZ

Ahora tu arrocera incluida en la parrilla.
Consigue tu arroz favorito en su punto.

1. Introduce el arroz en la olla y a continuación vierte el agua.
2. Tapa la olla y selecciona la función “Arroz”.
3. Cuando tu platillo esté listo la parrilla se apagará y emitirá un sonido.
4. Disfruta de un arroz en su punto con un solo toque gracias al innovador control de tiempo y temperatura por sensores.

100°C

MÁS FUNCIONES DE ACCESO DIRECTO CON SENSORES DE TEMPERATURA

NUEVA FUNCIÓN

CONFITAR

Perfecta para mermeladas, brandadas, salsas o un confit de pato en su punto.

80°C

NUEVA FUNCIÓN

POCHAR

Ideal para pochar las papas y la cebolla para una tortilla perfecta.

100°C

PARRILLA

Su alta temperatura está pensada para un sellado perfecto en tus carnes rojas o verduras.

200°C

PLANCHA

Para texturas delicadas como el salmón o la pechuga hasta unas deliciosas tortitas.

190°C

FRITURA

Por su precisión evitarás la generación de acrilamida, una sustancia tóxica propia de las altas temperaturas.

180°C

HERVIR

Ebullición constante ideal para pastas.

100°C

FUEGO LENTO

La temperatura perfecta para cocinar sopas y guisos a fuego lento.

98°C

DERRETIR

Podrás fácilmente derretir mantequilla o chocolate.

48°C