

SIEMENS

Sofort heiß. Sofort kalt.
Kochen mit powerInduktion.

JETZT MIT
BRÄTERZONE

powerInduktion

Siemens. Die Zukunft zieht ein.





Schneller von 0 auf 100 °C.

Verwenden Sie zum Kochen nur frische Zutaten. Und die neueste Technik: die Kochfelder von Siemens mit powerInduktion. Eine Induktionsspule unterhalb der Glaskeramik lässt die Hitze direkt im Topfboden entstehen und nicht auf dem Kochfeld. Und das wesentlich schneller als bei herkömmlichen Kochstellen. Das Aufkochen von Wasser – zum Beispiel für Nudeln – geht fast doppelt so schnell wie mit Gas. Und weil nur die Abwärme des Topfes das Kochfeld leicht erwärmt, kann Übergelaufenes auch nicht mehr anbrennen.

Siemens. Die Zukunft zieht ein.



Seit der Entdeckung des Feuers
hat sich viel getan. Sehr viel.
Unglaublich viel.

Neu: mit Bräterzone.

Endlich müssen Sie auf die Vorteile von powerInduktion auch beim Zubereiten mit einem Bräter nicht mehr verzichten. Da Induktion die Hitze direkt im Topf entstehen lässt, wird der Bräter erkannt und die Bräterzone schaltet sich automatisch zu. Sie müssen nichts zusätzlich aktivieren wie bei herkömmlichen Elektro-Kochstellen.



Schnell, sicher und leicht zu reinigen.

powerInduktion – die coole Hitze.

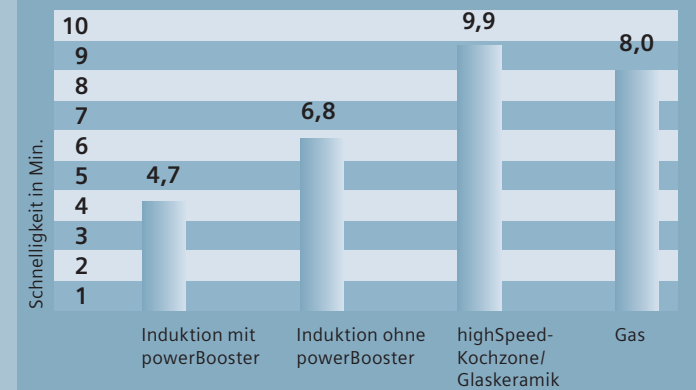
Beim Kochen mit powerInduktion entsteht die Hitze mittels magnetischer Kräfte erst dann, wenn ein Topf oder eine Pfanne mit magnetisierbarem Boden auf eine eingeschaltete Kochzone gestellt wird. Dabei wird nur der Boden des Kochgeschirrs erhitzt, nicht aber die Kochzone selbst. Unterhalb der Glaskeramik befindet sich die Induktionsspule. Wird sie mit Strom versorgt, entsteht ein Magnetfeld, das im Topfboden Wirbel erzeugt. Hierdurch wird die Erhitzung des Bodens bewirkt. Das spart Energie, da die Wärme ausschließlich dort entsteht, wo sie gebraucht wird.



Induktions-Kochzonen sind schnell.

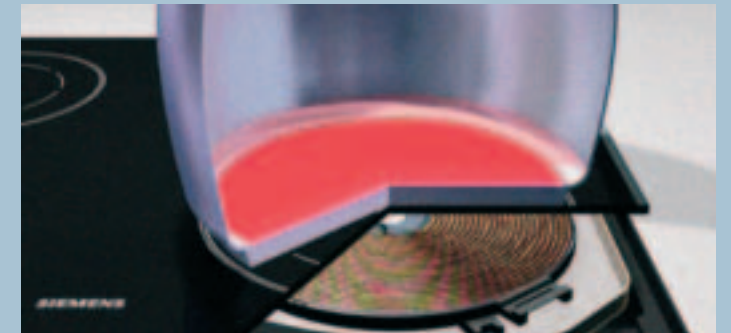
powerInduktion können Sie so feinfühlig regeln wie Gas – und sie reagiert auch so blitzschnell. Die Ankochzeiten sind sehr gering, weil die gewünschte Hitze sofort da ist. Genauso schnell ist die Hitze auf Wunsch aber auch wieder weg. Denn da die Kochzone selbst nicht aktiv erhitzt wird, gibt sie auch keine Restwärme ab.

Zeitbedarf beim Erwärmen
von 2 Litern Wasser von 15 °C auf 90 °C



Und sicher.

Die Glaskeramik-Oberfläche wird beim Kochen mit powerInduktion nur durch die Rückwärme des Kochgeschirrs erhitzt. So besteht beim Kochen keine Gefahr ernsthafter Verbrennungen. Und wird eine Induktions-Kochzone ohne Topf oder Pfanne eingeschaltet, ist das Verbrennungsrisiko sogar gleich null – denn die Kochzone selbst wird ja bei der powerInduktion überhaupt nicht erhitzt.



Und leicht zu reinigen.

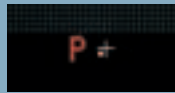
Induktions-Kochstellen lassen sich besonders leicht reinigen, da sich die Glaskeramik-Oberfläche nur unwesentlich über die Rückwärme des Topfbodens erwärmt. So kann Übergelaufenes nicht mehr anbrennen oder Zucker zum Beispiel nicht mehr einbrennen. Und zur Reinigung genügt einfaches Drüberwischen.



Das Plus an Komfort.

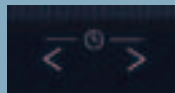
Für noch mehr Leistung: die powerBoost-Funktion.

Siemens hat die Induktion noch einen Schritt weiterentwickelt: Mit der powerBoost-Funktion können Sie die Leistung einer Kochzone um bis zu 50% erhöhen. Ideal zum noch schnelleren Ankochen, z. B. von Nudelwasser.



Hat die Zeit im Griff: der Timer.

Bei allen Induktions-Kochfeldern und -Kochstellen von Siemens ermöglicht der Timer die Programmierung einer gewünschten Gardauer. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch abgeschaltet. Zudem verfügt der Timer über die Funktion eines Kurzzeitweckers.



Perfekt abgestimmt: das richtige Kochgeschirr.

Ideal abgestimmt auf die Siemens-Induktions-Kochzonen ist das spezielle Siemens-Topfset. Aufgrund seiner hochwertigen Europatent-Mehrschichtböden ermöglicht dieses Kochgeschirr einen besonders niedrigen Energieverbrauch. Generell funktioniert Kochen mit Induktion nur bei magnetisierbarem Kochgeschirr. Aber schon seit vielen Jahren wird gutes Kochgeschirr ausschließlich mit induktionsgeeigneten Böden hergestellt.

Magnet zum Testen der Induktionsfähigkeit Ihrer Töpfe.



Modernes Kochen mit Induktion. Sofort heiß. Sofort kalt.

Bleibt dieser Magnet an Ihren Kochtöpfen „kleben“, sind die Töpfe induktionsfähig.

Routine wird delegiert: die Memory-Funktion.

Nur Induktions-Kochfelder und -Kochstellen von Siemens bieten Ihnen mit der Memory-Funktion die Möglichkeit, häufig benutzte Anwendungen präzise zu speichern und jederzeit automatisch ablaufen zu lassen. Ein echtes Plus an Komfort, beispielsweise bei der allmorgentlichen Zubereitung von Milch oder Eiern.



Lässt Gefahren gar nicht erst entstehen: die Kindersicherung.

Mit der Kindersicherungstaste können Sie jedes Induktions-Kochfeld schnell und einfach gegen unbefugtes Bedienen schützen. Die Kindersicherung blockiert auf Tastendruck sämtliche Funktionen des Kochfeldes. Erst ein erneutes Drücken der Taste für mehrere Sekunden löst die Verriegelung wieder.



Hinweis

Obwohl alle Siemens-Induktions-Kochfelder und -Kochstellen der Richtlinie für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit entsprechen, sollten sich Personen mit Herzschrittmachern von diesen Geräten fernhalten. Es ist unmöglich zu versichern, dass jeder auf dem Markt verfügbare Herzschrittmacher der gültigen Richtlinie für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit entspricht und dass keine Interferenzen entstehen, die den korrekten Betrieb des Gerätes gefährden. Möglicherweise kann es auch bei anderen Geräten, wie z. B. Hörgeräten, zu Störungen kommen. Wir empfehlen, beim Tragen von diesen Geräten zur Sicherheit Ihren Arzt aufzusuchen.

Kochstellen im metalDesign



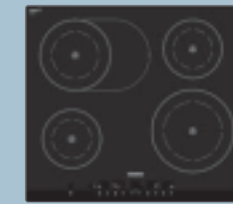
EH 787901 Kochstelle	EH 777901 Kochstelle
<ul style="list-style-type: none"> 4 Induktions-Kochzonen 1 Warmhaltezone metalDesign 	<ul style="list-style-type: none"> 4 Induktions-Kochzonen metalDesign
Breite: 80 cm	Breite: 60 cm



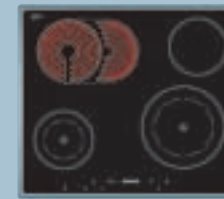
EI 887502 Kochfeld
<ul style="list-style-type: none"> 4 Induktions-Kochzonen, davon NEU: 1 Induktions-Bräterzone 1 Warmhaltezone
Breite: 80 cm



EI 875502 Kochfeld
<ul style="list-style-type: none"> 4 Induktions-Kochzonen, davon NEU: 1 Induktions-Bräterzone
Breite: 60 cm



EI 875002 Kochfeld
<ul style="list-style-type: none"> 4 Induktions-Kochzonen, davon NEU: 1 Induktions-Bräterzone zum flächenbündigen Einbau
Breite: 60 cm



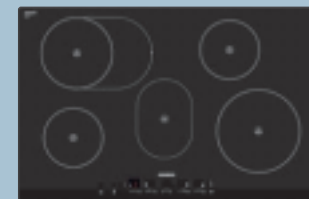
EI 755501 Kochfeld
<ul style="list-style-type: none"> 2 Induktions-Kochzonen 2 highSpeed-Kochzonen, davon 1 Bräterzone
Breite: 60 cm



EH 787502 Kochstelle
<ul style="list-style-type: none"> 4 Induktions-Kochzonen, davon NEU: 1 Induktions-Bräterzone 1 Warmhaltezone
Breite: 80 cm



EH 786501 Kochstelle
<ul style="list-style-type: none"> 4 Induktions-Kochzonen, davon eine mit 28 cm Ø
Breite: 80 cm



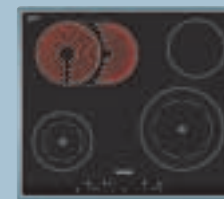
EH 785002 Kochstelle
<ul style="list-style-type: none"> 4 Ind.-Kochzonen, davon NEU: 1 Ind.-Bräterzone 1 Warmhaltezone zum flächenbündigen Einbau
Breite: 80 cm



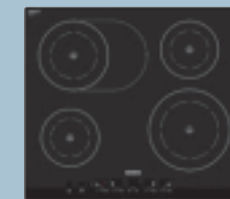
EH 767501 Kochstelle
<ul style="list-style-type: none"> 4 Induktions-Kochzonen, davon NEU: 1 Induktions-Bräterzone
Breite: 60 cm



EH 765501 Kochstelle
<ul style="list-style-type: none"> 4 Induktions-Kochzonen, davon NEU: 1 Induktions-Bräterzone
Breite: 80 cm



EH 755502 Kochstelle
<ul style="list-style-type: none"> 2 Induktions-Kochzonen 2 highSpeed-Kochzonen, davon 1 Bräterzone
Breite: 60 cm



EH 775002 Kochstelle
<ul style="list-style-type: none"> 4 Induktions-Kochzonen, davon NEU: 1 Induktions-Bräterzone zum flächenbündigen Einbau
Breite: 60 cm



EH 515502 Domino
<ul style="list-style-type: none"> 2 Induktions-Kochzonen
Breite: 30 cm




EH 512502 Domino
<ul style="list-style-type: none"> 2 Induktions-Kochzonen
Breite: 30 cm



HZ 390040 Induktions-Topfset
<ul style="list-style-type: none"> 4-teilig: 2 Töpfe, 1 Stielkasserolle, 1 Pfanne



HZ 390020 Induktions-Topfset
<ul style="list-style-type: none"> 2-teilig: 1 Topf, 1 Pfanne



Ihr Fachhändler berät Sie zuverlässig und ist auch nach dem Kauf für Sie da.

Rufen Sie uns an, wir freuen uns auf Sie. Von Montag bis Freitag, 8.00–18.00 Uhr steht Ihnen folgende Nummer für Siemens-Hausgeräte zur Verfügung: 01805-22 23 (€ 0,12/Min. DTAG). Wir beantworten Ihre Fragen zu Funktion und Bedienung, schicken Ihnen auch Prospekte und sind offen für Kritik und Anregungen.

Bestell-Nr. Q951LF0056. Änderungen und Liefermöglichkeiten sowie geringe Farbschwankungen bei Kunststoffteilen vorbehalten. ® Eingetragenes Warenzeichen. © 2006 by Siemens-Electrogeräte GmbH, München. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Herausgebers. Printed in Germany. WS 07/2006