Service Center Quindt

Kompetent. Sympathisch. Nah.

Unsere persönliche Empfehlung für Sie:

Rommelsbacher CT 3420/IN | edelstahl

Artikelnummer 15089



Produkt-Highlights

- Geeignet für alle Kochtöpfe/Pfannen mit ferromagnetischem (eisenhaltigem) Boden
- Hochwertige Induktions-Technologie, LED-Display
- Superflaches, modernes Slim-Design - nur 4,3 cm hoch
- Rahmenlose ganzflächige Glaskeramik-Kochfläche – sehr pflegeleicht
- Moderne Slider Touch Steuerung – einfaches Bedienen durch Berühren und Streichen über die Touch Sensoren
- 10 Leistungsstufen + 10 Temperaturstufen von 60 °C bis 220 °C
- 180 Minuten Zeitschaltuhr mit Signalton, Abschaltfunktion
- Topferkennung, Restwärmeanzeige, Kontrolllampe
- 2 Kochzonen: 120 – 260 mm Ø, 1400/2000 W, geeignet für Töpfe und Pfannen bis 260 mm Ø

Ausstattung & Technik

- Leistung: 3400 W
- Anzahl der Kochstellen: 2
- Topferkennungssensor
- Abschaltautomatik

Gehäuseeigenschaften

- Breite: 56 cm
- Höhe: 4,50 cm
- Tiefe: 36 cm
- Farbe: aluminium

Händler-Kontaktdaten:

Service Center Quindt
Hellendoorner Straße 9
49479 Ibbenbüren-Dickenberg
05451 745659
info@iq-quindt.de
www.iq-quindt.de

Ihr Ansprechpartner:

Ralf Quindt
r.quindt@quindt.eu

Unsere Öffnungszeiten:

Montag	09:30 - 12:30 / 14:30 - 18:00
Dienstag	09:30 - 12:30 / 14:30 - 18:00
Mittwoch	09:30 - 12:30 / 14:30 - 18:00
Donnerstag	09:30 - 12:30 / 14:30 - 18:00
Freitag	09:30 - 12:30 / 14:30 - 18:00
Samstag	09:30 - 12:30

Hinweis: Für Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Angaben wird keine Gewähr übernommen.