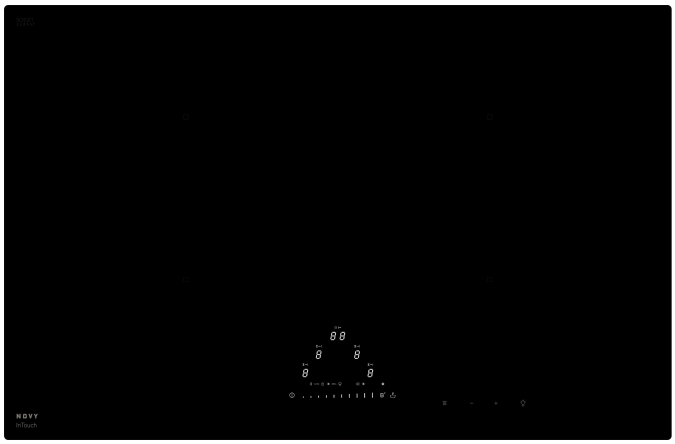
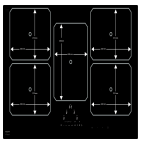
Table de cuisson induction 80cm Novy

Référence: 1776







DESCRIPTION

L’excellence de la cuisson induction haut de gamme

La table de cuisson induction **Novy 1776** est une référence incontournable pour les cuisines contemporaines à la recherche de performance, de précision et d’esthétique. Conçue par la marque belge Novy, reconnue pour son expertise dans l’électroménager premium, cette table induction combine technologie avancée, design minimaliste et confort d’utilisation.

Idéale pour les amateurs de gastronomie comme pour un usage quotidien intensif, la Novy 1776 offre une expérience de cuisson rapide, sécurisée et économe en énergie.

Technologie induction haute performance

La table induction Novy 1776 garantit une montée en température quasi instantanée grâce à la technologie électromagnétique. Contrairement aux tables vitrocéramiques traditionnelles, la chaleur est générée directement dans le fond du récipient.

Avantages de l’induction Novy :

- Chauffe ultra-rapide
- Réglage précis de la puissance
- Fonction booster pour accélérer l’ébullition

- Maîtrise parfaite des cuissons délicates
- Rendement énergétique élevé

La précision des niveaux de puissance permet de passer d'un mijotage doux à une cuisson vive en un simple geste.

Design élégant et intégration parfaite

Avec sa surface en verre noir haut de gamme et son esthétique épurée, la Novy 1776 s'intègre harmonieusement dans toutes les cuisines modernes.

- Installation encastrable ou affleurante
- Finition verre élégante et résistante
- Commandes tactiles discrètes et intuitives
- Entretien facile grâce à la surface lisse

Son design minimaliste met en valeur le plan de travail tout en garantissant robustesse et durabilité.

Confort et sécurité au quotidien

La table de cuisson induction Novy 1776 a été pensée pour offrir une utilisation simple et sécurisée :

- Détection automatique des casseroles
- Sécurité enfants (verrouillage des commandes)
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Arrêt automatique en cas d'oubli
- Gestion intelligente de la puissance

Seule la zone en contact avec le récipient chauffe, limitant ainsi les risques de brûlure et réduisant la consommation d'énergie.

Performance énergétique et écologie

La technologie induction permet de réduire significativement les pertes de chaleur. L'énergie est directement transmise au récipient, ce qui optimise la consommation électrique.

Résultat :

- Cuisson plus rapide

- Moins d’énergie gaspillée
- Nettoyage simplifié (les débordements ne brûlent pas)
- Impact environnemental réduit

La Novy 1776 s’inscrit ainsi dans une démarche de cuisine moderne, performante et responsable.

FICHE TECHNIQUE

Marque	NOVY
EAN13	
Hauteur (cm):	5.2
Largeur (cm) :	80
Profondeur (cm):	52
Puissance totale en W :	11100
Nombre de foyer(s) elec. :	5
Couleur :	Noir
Zone modulable	oui
Table de cuisson	Induction