

Rosières optimise les performances de l'induction

Efficacité, design et sécurité, les atouts des nouvelles plaques à induction
Rosières vont en faire les alliées de toutes les cuisines !

Montée en température rapide et répartition de la chaleur homogène associées à la précision de la cuisson au degré près et à une sécurité maximale tels sont les avantages des tables à induction.

Avec une puissance de **7400 W**, **neuf positions de réglage de la température** grâce à ses **commandes sensibles** et son **affichage digital**, la dernière gamme de tables à induction Rosières offre des performances qui séduiront les cuisiniers les plus exigeants. De plus, son cadre **extra plat permettant une intégration parfaite au plan de travail** ainsi que le choix d'une sérigraphie moderne dans un coloris graphite font de ces nouvelles plaques un outil aussi esthétique que performant. Les foyers auto-dimensionnant permettent d'accueillir des casseroles de 9 à 27 cm de diamètre et ainsi d'économiser de l'énergie sans perte de chaleur.

Enfin parce qu'une cuisine est aussi et surtout un lieu de vie, les plaques à induction Rosières proposent **10 options de sécurité** :

- un système de détection des casseroles qui évite que les foyers restent en marche après le retrait de celles-ci
- une sécurité « petits ustensiles » qui empêche les foyers de se déclencher au contact de petits objets en métal conducteur
- une touche marche / arrêt qui permet l'arrêt total de la table d'une simple pression
- une option de verrouillage des commandes
- des minuteurs qui arrêtent les foyers et bipent pour informer de la fin de la cuisson
- des voyants de chaleur résiduelle qui préviennent qu'un foyer est resté chaud (plus de 60°C)
- une sécurité anti-débordement qui arrête les foyers en cas de versement de liquide sur les commandes
- une sécurité anti-surchauffe
- une sonde de surveillance de la température
- une turbine de ventilation assure l'aération des composants électroniques de la table pour une longévité accrue



Découvrez l'ensemble de

la gamme Rosières à l'adresse : www.rosieres.fr

Visuels et détails sur demande

Contact Presse : agence Hopscotch

Pauline Sain – Tél. 01 58 65 00 56 – psain@hopscotch.fr

Qu'est ce que l'induction ? : L'induction repose sur le principe du champ magnétique : une bobine située sous la table produit un flux d'énergie qui va transformer le récipient métallique en générateur de chaleur. De ce fait seul le récipient chauffe et la table en elle-même reste froide. Ce procédé nécessite l'utilisation de casseroles, poêles ou marmites en fonte, en fer, en acier émaillé ou en inox.