



Sinônimo de elegância e bom gosto, a linha **Prime Cooking** é composta por produtos que vão de coifas e fornos à adegas e lava-louças, todos com layouts exclusivos que traduzem uma perfeita sintonia entre design e performance enquanto entregam a qualidade que somente uma linha semi-profissional pode trazer.

FICHA TÉCNICA

EAN	7899100665638
Voltagem	220 V
Frequência	60 Hz
Medidas (LxP)	30x51 cm
Med. embalado (LxAxP).....	36,5x16,5x57,5 cm
Peso líquido	6,6 kg
Peso bruto	7,6 kg
Material	aço inox 304
Trempe	ferro fundido
Potência total	3,5 kW
Consumo de energia	105 kWh/mês
Corrente elétrica	2,7 mA
Tipo de ignição	elétrica
Tipo de gás	GLP/GN
Bitoladofio.....	2,5 mm ²
Saída da fiação elétrica	frontal / esquerda
Saída de gás	frontal / esquerda



Gas Control System



Botões em inox



DETALHES

- » Design moderno e elegante built in.
- » Potência semi profissional.
- » Acendimento superautomático.
- » Aço inox 304, mais resistente.

BENEFÍCIOS

- 2 queimadores **Sabaf**:
- » **Rápido** - Máx: 2,5 kW
- » **Auxiliar** - Máx: 1,00 kW

Acabamento flush com trempe que ficam ao nível da bancada e acabamento estético com perfeito encaixe na pedra.

Gas Control System: válvula de segurança que corta o fornecimento do gás quando a chama é apagada por algum motivo, evitando vazamentos de gás.

Os dominós são ideais para se adequarem em projetos de espaço menos amplos ou de acordo com a preferência do consumidor.

PANELAS

Use apenas panelas com fundo plano e reforçado.



LIMPEZA

- » O cooktop de aço inox deve ser limpo imediatamente após o uso, evitando que a água evapore sobre a superfície.
- » Não utilize produtos abrasivos nem corrosivos, nem esponjas de aço.
- » Use somente pano macio umedecido com água morna e um pouco de detergente líquido.

INSTALAÇÃO



Espaço necessário de profundidade: 12cm

Medidas

