

## Cooktop 90 cm 5 queimadores | Cod. 4093180003

Apresentamos a nova linha **Cuisinart Casual**, onde sofisticação encontra eficiência. Com três modelos exclusivos, esses cooktops foram cuidadosamente projetados para transformar sua cozinha em um espaço de inovação e estilo. Experimente a precisão e a segurança de última geração que só a Cuisinart pode oferecer, elevando cada refeição ao nível da alta gastronomia.

### AISI 304

Inox 304.  
Resistente  
a oxidações

### QUEIMADORES SABAF

Queimadores Alu  
Burner Sabaf Italy



Válvula Segurança  
Gas Safety



Manípulos em zinco  
alloy, maior resistência  
e vida útil



Acendimento  
super automático



Gás GLP podendo  
ser transformado  
em GN



**1 ANO**  
DE GARANTIA

### Características principais:

**Plano de trabalho 100% aço Inox 304:** alta resistência à corrosão, mais facilidade de limpeza e manutenção além da elegância e aparência profissional.

**Manípulos em zinco alloy:** mais resistência e maior vida útil, além de aparência robusta.

**Acendimento super automático:** rapidez e segurança na operação do seu cooktop.

**Válvula Segurança - Gas Safety:** corta o gás em casos de acionamentos acidentais.

### Comandos Frontais

**Garantia:** 01 ano

**Linha:** Cuisinart Arkton Casual

### Ficha Técnica

|                               |                   |
|-------------------------------|-------------------|
| EAN.....                      | 7899100681836     |
| Voltagem.....                 | 220 V             |
| Frequência.....               | 60Hz              |
| Medidas (LxAxP).....          | 90 x 51 x 10 cm   |
| Med. embalado (LxAxP).....    | 96 x 55,5 x 15 cm |
| Peso líquido.....             | 13,5 kg           |
| Peso bruto.....               | 15,5 kg           |
| Queimador.....                | Sabaf Alu Burner  |
| Material (corpo).....         | 100% Aço Inox 304 |
| Trepes.....                   | Ferro Fundido     |
| Potência total.....           | 11,60 kW          |
| Consumo de energia.....       | 345 kW / mês      |
| Corrente elétrica.....        | 2,0 mA            |
| Tipo de Ignição.....          | Elétrica          |
| Tipo de gás.....              | GLP ou GN         |
| Bitola do fio.....            | 2,5 mm² c/ plugue |
| Saída da fiação elétrica..... | Esquerda          |
| Saída de gás.....             | Direita           |

## Panelas:

Use apenas panelas com fundo plano e reforçado.



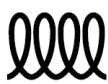
Verifique se sua(s) panela(s) são adequadas ao cooktop por indução:



Gás



Elétrico



Indução



Vitrocerâmico

## Acessórios:

- » Suporte para Wok
- » Suporte para panelas pequenas
- » 5 queimadores



## 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.

## Dica de segurança:

- » O diâmetro do fundo da panela deve ter pelo menos o mesmo tamanho da área de cozimento, para que todo o calor produzido pelo elemento de aquecimento seja utilizado.
- » É indispensável a instalação com fio terra.
- » Cooktops projetados para serem embutidos.
- » As paredes e superfícies próximas devem ser de material resistente a temperatura de 90°C (tais como madeira, fórmica, inox, granito, mármore).
- » A distância de segurança entre o plano de trabalho e coifa e/ou armário superior deve ser de no mínimo 76 cm.

**Central:** Dual Frame 4,0 kW

**Frontal:** 2x Rápidos 2,5 kW

**Traseiro esquerdo:** Semi rápido 1,75 kW

**Traseiro direito:** Auxiliar 1,00 kW

## Medidas:

