

COOKING SURFACE + ABKSTONE™
PRIME

OUTDOOR
COOKING

OUTDOOR COOKING

INDEX

OUTDOOR COOKING	05
Cooking Surface 3.0	06
Características	09
<i>/ Features // Caractéristiques</i>	
Cooking Control	10
<i>/ Cooking Control // Contrôle Cooking</i>	
Cookware	11
<i>/ Cookware // Cookware</i>	
Porcelánico	12
<i>/ Porcelain // Porcelaine</i>	
Gama Cromática	14
<i>/ Color Range // Gamme de couleurs</i>	
Marcados	18
<i>/ Marked // Marqué</i>	
Información técnica	19
<i>/ Technical Sheet // Information technique</i>	

COOKING
SURFACE PRIME

ABKSTONE

OUTDOOR
COOKING

Diseñada para los amantes de la cocina, tanto dentro como fuera de casa



/ Designed for lovers of the kitchen, both inside and out of home.

// Conçu pour amoureux de la cuisine, à la fois à l'intérieur et en dehors de la maison.

OUTDOOR COOKING, el nuevo sistema oculto de cocción por inducción a través de un proceso de integración entre material y tecnología.

/ **OUTDOOR COOKING**, the new concealed induction cooking system made possible through the integration of material and technology.

// **OUTDOOR COOKING**, le nouveau système de cuisson à induction caché grâce à un processus d'intégration entre matériau et technologie.

Una mesa de cocción para los amantes de la cocina. Un avance tecnológico que posibilita llevar aún más lejos la creatividad y la operatividad de todos los espacios de trabajo, desde los más pioneros hasta los más tradicionales.

/ A cooking bench for those who love cooking. A technological development that makes it possible to bring more creativity and functionality to all workspaces, from the most modern to the most traditional.

// Une table de cuisine pour ceux qui aiment cuisiner. Une avancée technologique qui permet de pousser encore plus loin la créativité et la fonctionnalité de tous les espaces de travail, des plus pionniers aux plus traditionnels.

El futuro de la inducción

Lo que a simple vista parece una elegante selección de porcelánicos, oculta en su interior un sistema de cocción por inducción integrado. Combinando a la perfección un diseño innovador junto a una gran versatilidad. Permite una fácil limpieza ya que no tiene mayores elementos que la placa de porcelana. La dureza del material se caracteriza por una alta resistencia al rayado, lo que otorga la posibilidad de corte y preparación en la misma encimera dejando atrás las tradicionales tablas de corte, reduciendo espacio y tiempo.

The future of induction

What at first glance looks like an elegant selection of porcelain tiles conceals an integrated induction cooking system inside. Perfectly combining innovative design with great versatility. It is easy to clean as it has no other components besides the porcelain hot plate. The material's hardness means that it is highly resistant to scratching, which allows for cutting and preparation on the same worktop, leaving traditional cutting boards behind, thereby reducing space and time.

L'avenir de l'induction

Ce qui ressemble à première vue à une élégante sélection de plan en céramique, cache à l'intérieur un système de cuisson à induction intégré. Combinant parfaitement un design innovant avec une grande polyvalence. Il permet un nettoyage facile car il n'a pas d'autre élément que le plan en céramique. La dureté du matériau se caractérise par une haute résistance aux rayures, ce qui donne la possibilité de couper et de préparer sur le même plan de travail, abandonnant les planches à découper traditionnelles, réduisant l'espace et le temps.



Escanea el QR para obtener más información.
Scan the QR code to find out more.
Scannez le QR pour obtenir plus d'informations.

La nueva cocina de exterior que buscabas ya está aquí

/ The new outdoor cooking you were looking for is here.

// La nouvelle cuisine extérieure que vous cherchiez est ici.



Ahora tu jardín y tu terraza pueden ser el nuevo corazón de tu hogar

/ Now your garden and your terrace can be the new heart of your home.

// Désormais, votre jardin et votre terrasse peuvent devenir le nouveau coeur de votre maison.



Inducción

La inducción se produce cuando un campo magnético entra en contacto con un recipiente metálico.

/ Induction occurs when a magnetic field comes into contact with a metal container.

// L'induction se produit lorsqu'un champ magnétique entre en contact avec un récipient métallique.

Nueva Cooking Surface 3.0

- | | | |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 9 niveles de potencia • Sistema de seguridad • Temporizador • Control de Temperatura • Mando de Control • App desarrollada para los sistemas operativos de IOS y de Android | <ul style="list-style-type: none"> • 9 output levels • Safety system • Timer • Temperature control • Control unit • App developed for IOS operating systems and from Android | <ul style="list-style-type: none"> • 9 niveaux de puissance • Système de sécurité • Minuteur • Contrôle de la température • Commande de contrôle • Application développée pour les systèmes d'exploitation IOS et depuis Android |
|--|--|--|



Escanea el QR para obtener más información.
Scan the QR code to find out more.
Scannez le QR pour obtenir plus d'informations.

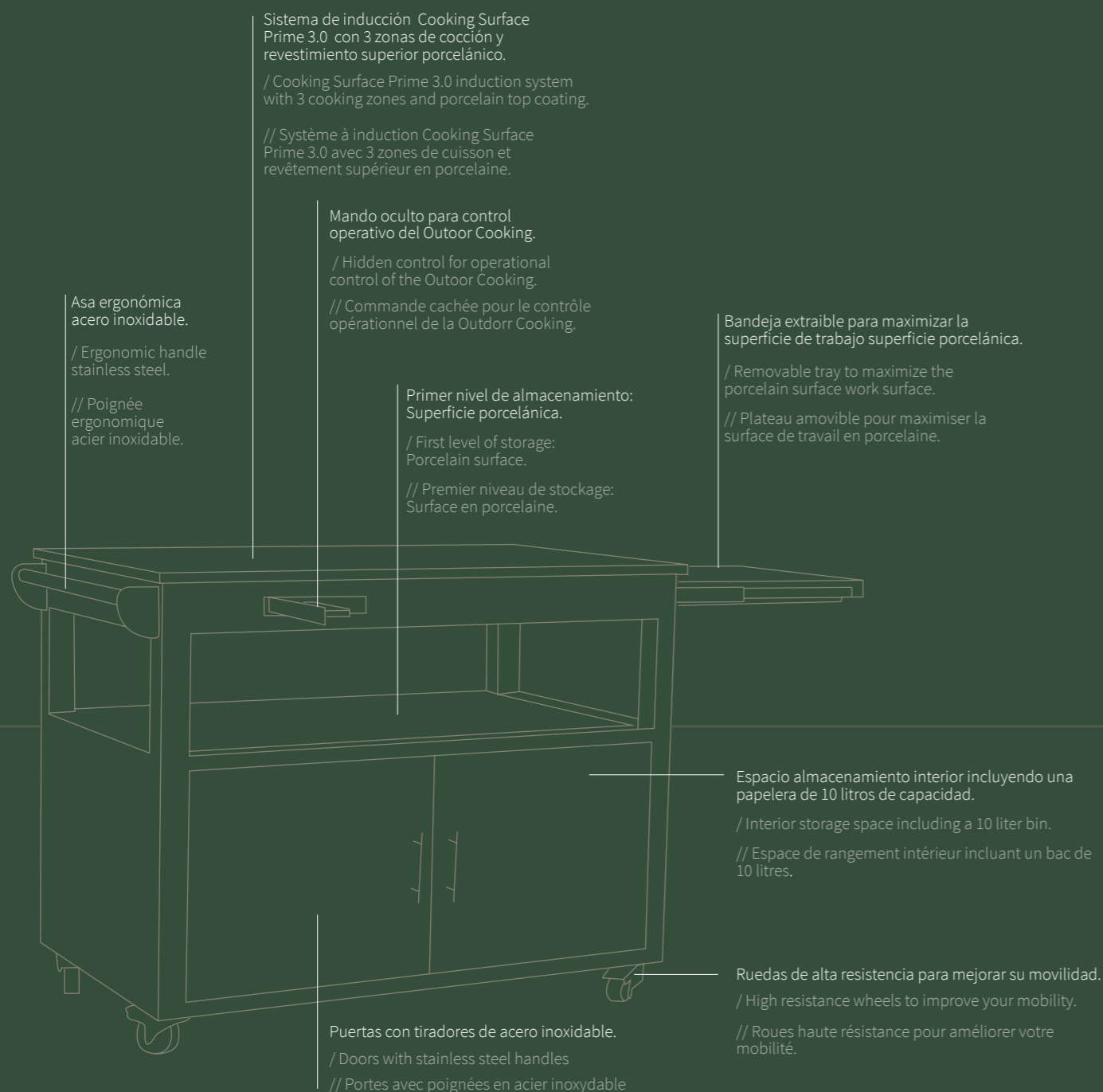


MADE IN SPAIN



La inducción que no se ve, se vive

/ Induction that is not seen, is lived.
// L'induction qui ne se voit pas, se vit.



Características

Estética
La inducción queda totalmente integrada en la encimera de cocina, sin necesidad de cortes en la superficie porcelánica.

Multifunción y versatilidad
La superficie donde se cocina, mientras no se esté usando, se puede dedicar a otras funciones.

Higiene y limpieza
Al ser una superficie no porosa y no tener ningún tipo de juntas, resulta muy higiénica y de muy fácil limpieza.

Seguridad
No quema, sólo se calientan los recipientes féreos, si no hay recipientes de hierro sobre la encimera, ésta ni funciona ni consume.

Economía
La inducción es el sistema más eficiente para cocinar.

Facilidad de uso
El manejo del sistema intuitivo.

Superficie
La inducción invisible siempre debe instalarse sobre un porcelánico de Abk Stone de 20mm.

/ Characteristics

Aesthetics
The induction hob is fully integrated into the worktop, with no cut-outs in the porcelain surface.

Multifunctional and versatile
The cooking surface can be used for other purpose not in use.

Hygiene and cleaning
As it is a non-porous surface and has no joints, it is very hygienic and easy to clean.

Energy use
Induction is the most cost-effective way of cooking.

Economy
Induction is the most efficient system for cooking.

Easy to use
The system is very intuitive to use.

Surface area
The invisible induction must always be installed on a 20mm Abk Stone porcelain.

// Caractéristiques

Esthétique
L'induction est entièrement intégrée dans le plan de travail de la cuisine, sans qu'il soit nécessaire de découper la surface en porcelaine.

Multifonction et polyvalence
La surface de cuisson, lorsqu'elle n'est pas utilisée, peut être dédiée à d'autres fonctions.

Hygiène et propreté
Comme il s'agit d'une surface non poreuse et sans aucun type de joints, elle est très hygiénique et facile à nettoyer.

Sécurité
Il ne brûle pas, seuls les récipients en fer sont chauffés, s'il n'y a pas de récipients en fer sur la table de cuisson, cela ne fonctionne ni ne consomme.

Économie
L'induction est le système de cuisson le plus économique.

Facile à utiliser
La gestion du système est très intuitive.

Surface
L'induction invisible doit toujours être installée sur un plan de travail en céramique de 20 mm d'épaisseur.



Toma el control

/ Take control.

// Prendre le contrôle.



Cooking Control

Control absoluto

Las nuevas placas de inducción **OUTDOOR COOKING** incluyen un mando de control, para gestionar el funcionamiento de cada zona de cocción de forma independiente. El mando permite controlar la potencia de los 3 puntos de calor mediante 9 potencias de intensidad, así como programar tiempos de cocinado a través del temporizador incluido en el propio mando.

/ Total control

The new **OUTDOOR COOKING** induction hobs include a control unit to manage the operation of each cooking zone independently. The control unit allows you to control the power of the 3 heat points by means of 9 intensity settings, as well as programming cooking times using the timer included in the control unit itself.

// Contrôle absolu

Les nouvelles plaques à induction **OUTDOOR COOKING** comprennent un bouton de commande pour gérer le fonctionnement de chaque zone de cuisson de manière indépendante. Le bouton vous permet de contrôler la puissance des 3 points de chauffe au moyen de 9 puissances d'intensité, ainsi que de programmer les temps de cuisson grâce à la minuterie incluse dans la télécommande elle-même.

App Disponible

A través de cualquier dispositivo con sistema operativo de IOS o de Android se puede acceder a la descarga de la app "Cooking Surface" para el control de la placa.

/ Any device with an IOS or Android operating system can download the "Cooking Surface" app to control hot plate.

// Grâce à n'importe quel appareil doté d'un système d'exploitation IOS ou Android, vous pouvez accéder au téléchargement de l'application "Cooking Surface" pour contrôler la table de cuisson.



Cookware



El menaje perfecto para la inducción oculta.

/ The perfect equipment for invisible induction.

// Les ustensiles de cuisine parfaits pour une induction invisible.

Para maximizar la eficiencia de la placa y garantizar al usuario una experiencia 360°, desde **Cooking Surface** se ha diseñado en exclusiva un menaje propio y único que contiene a nivel internacional un modelo de uso por tratarse de una innovación en su campo.

In order to maximise the efficiency of the hob and to guarantee a 360° user experience, **Cooking Surface** has designed its own exclusive equipment, innovating the field to offer an international model of use.

Pour maximiser l'efficacité de la table de cuisson et garantir à l'utilisateur une expérience à 360°, **Cooking Surface** a exclusivement conçu ses propres ustensiles de cuisine uniques qui contiennent un modèle d'utilisation internationale car il s'agit d'une innovation dans son domaine.

El objetivo del desarrollo del menaje Cookware by **Cooking Surface** es prescindir del uso de los distanciadores de silicona negros, permitiendo cocinar directamente sobre la superficie porcelánica con las 6 piezas que lo componen.

The aim of the development of Cookware is to eliminate the use of black silicone spacers, allowing cooking directly on the porcelain surface with the 6 pieces composing it.

L'objectif du développement des ustensiles de cuisine Cookware by **Cooking Surface** est de s'affranchir de l'utilisation de séparateurs en silicone noir, permettant de cuisiner directement sur la surface en céramique avec les 6 pièces qui la composent.

En caso de usar baterías de cocina de otros fabricantes es imprescindible el uso de los distanciadores para cocinar.

When using cookware from other manufacturers, it is essential to use the spacers for cooking.

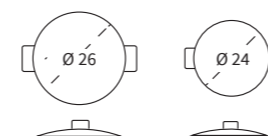
En cas d'utilisation d'ustensiles de cuisine d'autres fabricants, il est essentiel d'utiliser les séparateurs pour la cuisson.

La no utilización de estos aislantes o distanciadores térmicos podría provocar daños irreversibles en el material porcelánico.

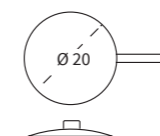
Failure to use these thermal insulators or spacers could cause irreversible damage to the porcelain material.

La non-utilisation de ces isolants ou espaceurs thermiques pourrait causer des dommages irréversibles au matériau en céramique.

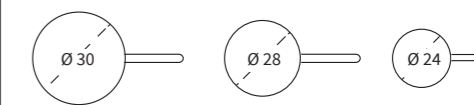
Olla de acero inoxidable
/ Stainless steel pot
// Pot en acier inoxydable



Olla de acero inoxidable con asa
/ Steel pot stainless with handle
// Pot en acier inoxydable avec poignée



Sartén de acero inoxidable
/ Stainless steel skillet
// Poêle en acier inoxydable



ABKSTONE™

Un material digno de admiración

/ An admirable material.

// Un matériau digne de admiration.



Porcelánico

Un material perfecto para la aplicación dentro del uso doméstico y profesional, pues sus excepcionales características hacen que permanezca inalterado en el tiempo. Todos los porcelánicos de Cooking Surface tienen una garantía de 25 años. Se trata de una superficie resistente a manchas, altas temperaturas, rayaduras, cortes y agentes atmosféricos adversos. Un material completamente impermeable por su porosidad mínima que lo diferencia como altamente higiénico y resistente.

/ An ideal material for both domestic and professional use as its exceptional properties ensure that it remains in perfect condition over time. All Cooking Surface porcelain tiles are guaranteed for 25 years. It is a surface resistant to stains, high temperatures, scratches, cuts and harsh atmospheric conditions. It is completely waterproof due to its minimal porosity which distinguishes it as highly hygienic and resistant material.

// Un matériau parfait pour une application à usage domestique et professionnel, car ses caractéristiques exceptionnelles le font rester inaltéré dans le temps. Toutes les céramiques Cooking Surface sont garanties 25 ans. C'est une surface résistante aux taches, aux températures élevées, aux rayures, aux coupures et aux agents atmosphériques défavorables. Un matériau totalement imperméable grâce à sa porosité minimale qui le différencie comme hautement hygiénique et résistant.



RESISTENTE A LAS MANCHAS
STAIN RESISTANT
RÉSISTANT AUX TACHES



FÁCIL DE LIMPIAR
EASY TO CLEAN
FACILE À NETTOYER



ECOLÓGICO
ECOLOGIC
ÉCOLOGIQUE



HIDRÓFUGO
NON-ABSORBENT
NON ABSORBANT



RESISTENTE AL CALOR
HEAT RESISTANT
RÉSISTANT À LA CHALEUR



RESISTENTE AL RAYADO
SCRATCH RESISTANT
RÉSISTANT AUX RAYURES



HIGIÉNICO
HYGIENIC
HYGIÉNIQUE



RESISTENTE A LOS QUÍMICOS
CHEMICAL RESISTANCE
RÉSISTANCE AUX PRODUITS CHIMIQUES

ECO-BODY 40%

El compromiso concreto de ABK con la sostenibilidad continúa gracias a las mezclas exclusivas ECO-BODY, que contienen un mínimo del 40% de materias primas de alta calidad, recuperadas de procesos externos e internos, utilizadas para varias colecciones de este catálogo. El valor de este porcentaje está garantizado por Bureau Veritas, que certifica la mezcla ECO-BODY.

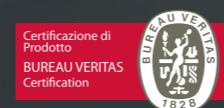
Esta característica permite que nuestros productos se incluyan en el cálculo de créditos para la certificación de edificios LEED.

/ ABK's commitment to sustainability continues with its exclusive ECO-BODY blends, made up of a minimum of 40% high quality raw materials, recovered from external and internal processes, and used for several collections in this catalogue. This percentage value is guaranteed by Bureau Veritas, which certifies the ECO-BODY blend.

This feature qualifies our products for LEED building certification credits.

// L'engagement concret d'ABK en faveur de la durabilité se poursuit grâce aux mélanges exclusifs ECO-BODY, contenant un minimum de 40% de matières premières de haute qualité, récupérées de transformations externes et internes, utilisées pour plusieurs collections de ce catalogue. La valeur de ce pourcentage est garantie par Bureau Veritas, qui certifie le mélange ECO-BODY.

Cette caractéristique permet à nos produits d'être inclus dans le calcul des crédits pour la certification de bâtiment LEED.



Un mundo de colores

Personalidad de serie que se adapta al estilo y al carácter de tu hogar. Elige entre once opciones de porcelánico de 20mm. como superficie.

Vive la resistencia, la dureza y la potencia sin importar el día que haga, llueva o haga viento, tu cocción será perfecta.

/ A world of color.

/ Standard personality that adapts to the style and character of your home. Choose from eleven 20mm porcelain options as a surface.

Live the resistance, the hardness and the power no matter the day it is, rain or windy, your cooking will be perfect.

/ Un monde de couleurs.

// Personnalité standard qui s'adapte à la manière et au caractère de votre maison. Choisissez parmi onze options de porcelaine en épaisseur de 20 mm comme surface.

Vivez la résistance, la dureté et la puissance du matériau indépendamment quelque soit le temps, s'il pleut ou s'il y a du vent, la cuisson sera parfaite.

Nuestra selección cromática

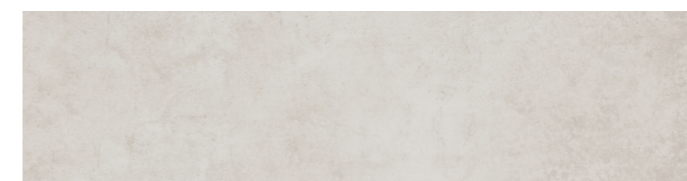
/ Our color selection // Notre sélection de couleurs

OUTDOOR COOKING presenta una amplia gama de colores diseñada específicamente para satisfacer la necesidad más exigente del cliente actual. Adaptada a las últimas tendencias y, en consonancia, con la innovación más pionera, surge una selección única cuyas combinaciones son fieles a las líneas más vanguardistas y a las tendencias arquitectónicas del momento.

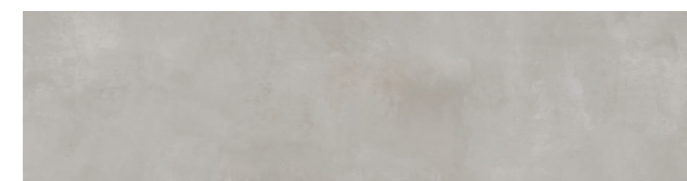
OUTDOOR COOKING offers a wide range of colours designed to meet the most specific customer requirements. Reflecting the latest trends and, in line with pioneering innovation, we have created a unique selection featuring combinations true to modern design and architectural trends of the moment.

OUTDOOR COOKING présente une large gamme de couleurs spécialement conçues pour répondre aux besoins les plus exigeants des clients d'aujourd'hui. Adapté aux dernières tendances et, en phase avec l'innovation la plus pionnière, une sélection unique se présente dont des combinaisons fidèles aux lignes les plus avant-gardistes et aux tendances architecturales du moment.

Contemporary



CEMENT WHITE



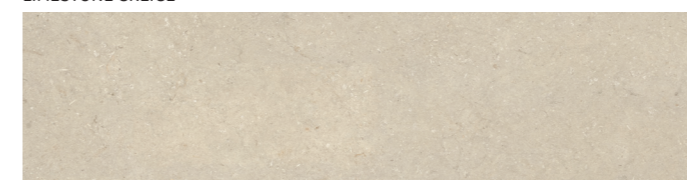
LAB325 ASH



LIMESTONE GREIGE



CEMENT GREY



TRANI BEIGE



BLACK

Wood

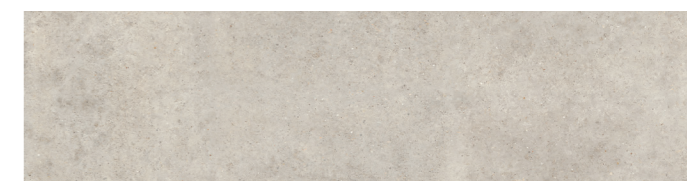


ESSENCE AVANA

Stone



GREY STONE



ANIMA BEIGE



ANIMA GRIGIO

Especial para hostelería

Crea una experiencia para tus invitados

/ Special for hospitality.
Create an experience for
your guests.

// Spécial pour l'hospitalité.
Créez une expérience pour
vos invités.



Escanea el QR para obtener más información.
Scan the QR code to find out more.
Scannez le QR pour obtenir plus d'informations.

Cocina de día Lounge de noche

100% portátil, 100% versátil.

Outdoor Cooking es una placa de inducción para uso doméstico pero es ideal también para profesionales de restaurantes, hoteles o espacios al aire libre cuyos clientes quieran disfrutar de platos calientes de calidad en cualquier momento.



OUTDOOR
COOKING

/ Kitchen by day
Lounge by night.

/ Outdoor Cooking is an induction hob for domestic use but is also ideal for professionals in restaurants, hotels or outdoor spaces whose customers want to enjoy quality hot food at any time

// Cuisine de jour
Lounge de nuit.

// Outdoor Cooking est une plaque à induction pour usage domestique, mais est également idéale pour les professionnels des restaurants, des hôtels ou des espaces en plein air, dont les clients souhaitent apprécier des plats cuisinés de qualité à n'importe quel moment.

Visible solo cuando se necesita

/ Visible only when needed
// Visible uniquement en cas de besoin



Marcados

Para permitirle ubicar instantáneamente las tres zonas de cocción de diferentes tamaños en su nueva placa de cocción invisible, las losas utilizadas con el sistema Cooking Surface Prime se someten a un proceso de mecanizado de superficie adicional.

Este tratamiento de microarenado a baja presión (alrededor de 5 bar) crea un diseño en la superficie de la placa de cocción sin afectar a la durabilidad o no absorbencia de las losas sinterizadas. Cooking Surface Prime ofrece una selección de 6 diseños gráficos diferentes adecuados para cualquier tipo de cocina.

/ To enable you to instantly locate the three different sized cooking zones on your new invisible cooktop, the slabs used with the Cooking Surface Prime system undergo an additional surface machining process.

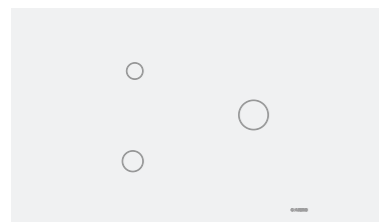
This low-pressure (around 5 bar) micro-sandblasting treatment creates a design on the cooktop surface without affecting the durability or non-absorbency of the sintered slabs. Cooking Surface Prime offers a choice of 6 different graphic designs suitable for any type of kitchen.

// Pour vous permettre de localiser instantanément les trois zones de cuisson de tailles différentes sur votre nouvelle table de cuisson invisible, les plaques utilisées avec le système Cooking Surface Prime subissent un processus d'usinage de surface supplémentaire.

Ce traitement de micro-sablage à basse pression (environ 5 bars) crée un design sur la surface de la table de cuisson sans affecter la durabilité ou la non-absorption des dalles frittées. Cooking Surface Prime propose un choix de 6 designs graphiques différents adaptés à tout type de cuisine.

MOD 1A

Círculos pequeños. Small circles.



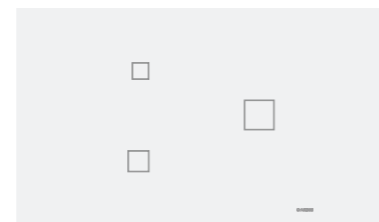
MOD 2A

Crucetas pequeñas. Small crosses.



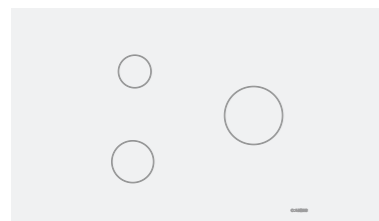
MOD 3A

Cuadrados pequeños. Small squares.



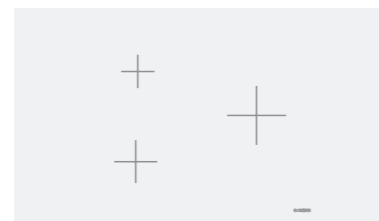
MOD 1B

Círculos medianos. Medium size circles.



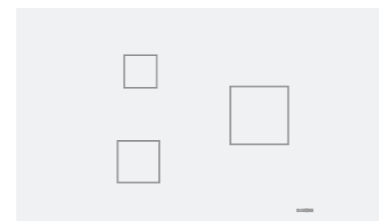
MOD 2B

Crucetas medianas. Medium size crosses.



MOD 3B

Cuadrados medianos. Medium size squares.



Cooking Surface Prime 3.0

Descripción

/ Description

// La description

Cocina de inducción electromagnética desarrollada para su instalación bajo una encimera porcelánica, quedando oculta y enrasada a dicha superficie.

Control y datos de uso: la manipulación de la cocina de inducción oculta o invisible se realiza con un mando que está conectado a la misma mediante un cable.

/ Electromagnetic induction cooker developed for installation under a porcelain countertop, being hidden and flush with said surface.

Control and data of use: the manipulation of the hidden or invisible induction cooker is carried out with a touch control / LCD display that is connected to it by means of a 1m long cable.

// Cuisinière à induction électromagnétique conçue pour être installée sous un plan de travail en porcelaine, étant cachée et affleurant ladite surface.

Contrôle et données d'utilisation : la manipulation de la cuisinière à induction cachée ou invisible s'effectue à l'aide d'une commande tactile / écran LCD qui lui est reliée au moyen d'un câble de 1m de long.

Zonas de cocción

/ Cooking zones

// Zones de cuisson

Cooking 3.0 dispone de tres zonas de cocción para diferentes potencias de uso.

/ Cooking 3.0 has three cooking zones for different powers of use.

// Cooking 3.0 dispose de trois zones de cuisson pour différentes puissances d'utilisation.

Instalación

/ Installation

// Installation

La ventilación de este modelo se encuentra en la parte delantera y se requieren como mínimo 6 cm entre la inducción y el resto de componentes que queden por debajo de la placa, como por ejemplo un horno o cajón. Se debe tener en cuenta que la placa baja 5,5 cm por debajo de la encimera de porcelánico.

/ The ventilation of this model is located at the front and a minimum of 6 cm is required between the induction and the rest of the components that are below the hob, such as an oven or drawer. It should be taken into account that the plate lowers 5.5 cm below the porcelain countertop.

// La ventilation de ce modèle est située à l'avant et un minimum de 6 cm est requis entre l'induction et le reste des composants qui se trouvent sous la table de cuisson, comme un four ou un tiroir. Il faut tenir compte du fait que l'assiette s'abaisse de 5,5 cm sous le plan de travail en porcelaine.

Detalles técnicos

/ Technical details

// Détails techniques

Modelo / Model // Modèle

Svif-ck3.0

Medidas / Size // Les mesures

560x493x57mm

Material / Material // Matériel

Cuerp. Metálico Metal Métallique

Potencia / Power // Puissance

5500W | 230VAC / 50Hz

Puntos de Calor / Heat Points // Points de chaleur

3

1 x 1500W - Ø 190mm

1 x 1800W - Ø 190mm

1 x 2200W - Ø 280 mm

Funciones / Funtions // Caractéristiques

Bloq. | Temp.

Temporizador / Tempor // Minuteur

1-120 min

Niveles Potencia / Power levels // Niveaux de puissance

9

Control Temp. / Temp Control // Température de contrôle

60-240°C

Uso básico del sistema de inducción Cooking Surface Prime

/ Basic use of the Cooking Surface Prime induction system

// Utilisation de base du système d'induction Cooking Surface Prime

Modo "lock" o bloqueo del mando de control

/ "Lock" mode or control knob lock

// Mode « verrouillage » ou verrouillage du bouton de commande

Presione la tecla "Lock" para activar la función de bloqueo cuando el sistema esté en estado de funcionamiento, la palabra de bloqueo "Lock" se mostrará en la pantalla LCD. Una vez activado el bloqueo no es posible utilizar cualquier otra función del mando de control, excepto la tecla de "encendido / apagado" y la tecla de bloqueo para desbloquear. Presione la tecla "Lock" durante 3 segundos nuevamente para cancelar la función de bloqueo. Si no existe interacción con el mando de control transcurridos 5 minutos de funcionamiento, automáticamente el sistema de bloqueo se activará por seguridad. Presione la tecla "Lock" durante 3 segundos nuevamente para cancelar la función de bloqueo.

/ Press the "Lock" key to activate the lock function when the system is in working status, the lock word "Lock" will be displayed on the LCD screen. Once the lock is activated, it is not possible to use any other function of the control knob, except the "on / off" key and the lock key to unlock. Press the "Lock" key for 3 seconds again to cancel the lock function.

If there is no interaction with the control knob after 5 minutes of operation, the locking system will automatically be activated for safety. Press the "Lock" key for 3 seconds again to cancel the lock function.

// Appuyez sur la touche « Lock » pour activer la fonction de verrouillage lorsque le système est en état de fonctionnement, le mot de verrouillage « Lock » sera affiché sur l'écran LCD. Une fois le verrouillage activé, il n'est plus possible d'utiliser aucune autre fonction du bouton de commande, à l'exception de la touche « marche/arrêt » et de la touche de verrouillage pour déverrouiller. Appuyez à nouveau sur la touche « Lock » pendant 3 secondes pour annuler la fonction de verrouillage.

S'il n'y a pas d'interaction avec le bouton de commande après 5 minutes de fonctionnement, le système de verrouillage sera automatiquement activé pour la sécurité. Appuyez à nouveau sur la touche « Lock » pendant 3 secondes pour annuler la fonction de verrouillage.

Recomendaciones

/ Recommendations

// Recommendations

- No utilizar nunca adaptadores para inducción.
- Evitar utilizar los niveles altos de manera prolongada o innecesariamente.
- No colocar objetos fríos sobre las zonas calientes de la encimera.
- No colocar utensilios metálicos debajo del sistema.

Cualquier información sobre el funcionamiento, conectividad de la APP o características del sistema de inducción podrá encontrarla en el manual del producto.

/

- Never use induction adapters.
- Avoid using high levels for a long time or unnecessarily.
- Do not place cold objects on hot areas of the hob.
- Do not place metal utensils under the system.

Any information on the operation, connectivity of the APP or characteristics of the induction system can be found in the product manual.

//

- N'utilisez jamais d'adaptateurs à induction.
- Évitez d'utiliser les niveaux élevés pendant longtemps ou inutilement.
- Ne placez pas d'objets froids sur les zones chaudes de la table de cuisson.
- Ne placez pas d'ustensiles métalliques sous le système.

Toutes les informations sur le fonctionnement, la connectivité de l'APP ou les caractéristiques du système d'induction peuvent être trouvées dans le manuel du produit.

Certificados

/ Certificates

// Certificats



Información Técnica

/ Technical Sheet

// Information technique

- Cocina exterior eléctrica.
- Fabricada en Acero DC01 y lacada en Epoxi negro texturado fino.
- Ruedas de 80mm giratorias con freno, fabricadas en polipropileno con banda de goma y cojinetes de acero.
- Capacidad de carga en movimiento por rueda: 75Kg.
- Capacidad estática de carga por rueda: 150Kg.
- Puertas con bisagras de acero con cierre automático y freno.
- Cajón extraíble de 550x460mm. Apertura tipo empujar/tirar mediante guías de acero con cierre automático y freno; capacidad de carga 35Kg.
- Papelera interior en ABS con capacidad de 10L colocada en la puerta.
- Tiradores de 96mm fabricados en Acero Inox.
- Peso estimado (sin porcelánicos ni inducción) 63Kg.

/

- Electric outdoor kitchen.
- Made of DC01 Steel and lacquered in fine textured black epoxy.
- 80mm swivel wheels with brake, made of polypropylene with rubber band and steel bearings.
- Load capacity in movement per wheel: 75Kg.
- Static load capacity per wheel: 150Kg.
- Steel hinged doors with automatic closing and brake.
- 550x460mm removable box. Push / pull type opening by zero guides with automatic closing and brake; load capacity 35Kg.
- Bin in ABS with 10L capacity placed on the door.
- 96mm handles made of stainless steel.
- Estimated weight (without porcelain or induction) 63Kg.

//

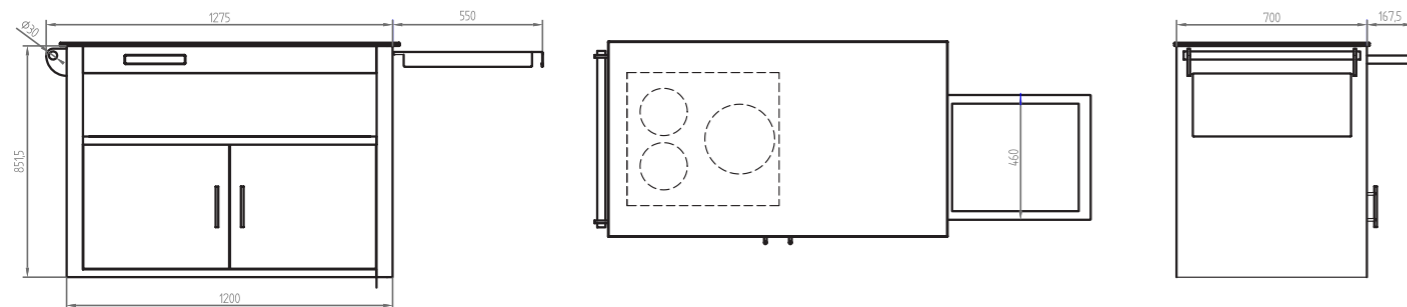
- Cuisine extérieure électrique.
- Fabriqué en acier DC01 et laqué en époxy noir texturé fin.
- Roues pivotantes de 80 mm avec frein, en polypropylène avec bande en caoutchouc et roulements en acier.
- Capacité de charge en mouvement par roue : 75Kg.
- Capacité de charge statique par roue : 150Kg.
- Portes battantes en acier avec fermeture automatique et frein.
- Boitier amovible 550x460mm. Ouverture de type push/pull par zéro guides avec fermeture et frein automatiques; capacité de charge 35Kg.
- Poubelle en ABS d'une capacité de 10L placée sur la porte.
- Poignées de 96 mm en acier inoxydable.
- Poids estimé (sans porcelaine ni induction) 63Kg.



Descarga toda la información técnica escaneando este código Qr.

/ Download all the technical information by scanning this Qr code.

// Téléchargez toutes les informations techniques en scannant ce Qr code.



COOKING ABKSTONE[™]
SURFACE PRIME



[cookingsurface](#)

Pol. Ind. Los Vientos
Calle Gregal, 27 - 46119 Náquera
Valencia - (Spain)

T. 960 074 966 - E. info@cookingsurface.com

W. cookingsurface.com