

Sicomatic® t-plus Gesund kochen - schnell, einfach, vielseitig



Drei fest einstellbare Kochstufen für schonendes und schnelles Garen auf den Punkt.

- 0 = Normal-Kochstufe für energiesparendes, druckloses Garen.
- 1 = Schonkochstufe zum Garen von empfindlichen Speisen.
- 2 = Schnellkochstufe für Gerichte wie Fleisch, Suppen oder Eintöpfe.



Benutzerfreundlicher Einhand-Kochstufenregler - perfekter Bedienkomfort.

- Die innovative Technik befindet sich im Griff. Alle Funktionen regeln Sie komfortabel mit dem Kochregler mit nur einer Hand:
- das exakte Einstellen der Kochstufen.
 - das bequeme und sanfte Abdampfen.



Gut sichtbare Kochstufenanzeige, integrierte Restdrucksicherung.



Wartungsfreies Ganzmetallventil.

- Für eine lange Lebensdauer.
Einfache Reinigung - Deckel bequem unter fließendem Wasser abspülen.



Die perfekte Materialauswahl für jeden Anspruch.

- Robuster, hochglanzpolierter Edelstahl Rostfrei 18/10 oder die Hightech-Keramik Silargan® in vielen Farben - superhart, geschmacksneutral, nickelfrei, antibakteriell.
Garantiert für alle Herdarten, inkl. Induktion.



Hermetic-System - mehr Geschmack, weniger Energie.

- Das schnellere Garen im hermetisch abgeschlossenen Sicomatic® sorgt für bis zu 70 % kürzere Garzeiten. Aroma, Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten. Sie sparen Zeit und Energie.



Ergonomische Griffe.

- Liegen sicher in der Hand.
Mit integriertem Hitzeschutz.