



OUTDOOR COOKING
without limits

indu+
in+outdoor cooking

CONTENT

6 INTRO

16 SET-UPS

90 ACCESSOIRES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR
ACCESSORIES

20 TROLLEYS

TomBoy teak22

TomBoy walnut30

ServeBoy34

ServeBoy Superbianco42

BeechBoy50

98 IN DE MEDIA - DANS LES MÉDIAS - IN DEN MEDIA
IN THE MEDIA

56 KOOKPLATEN - PLAQUES DE CUISSON - KOCHPLATTEN
COOKING PLATES

INTRO58

MEDIUM COOKING PLATES

400 one zone68

400 multiflex70

400 wok72

400 grill76

380 teppanyaki induction ...80

LARGE COOKING PLATES

580 teppanyaki induction ...84

600 4 zones86

INTRO

NL indu+ introduceert een volledig nieuwe kookervaring. Dankzij de modulaire inductiekookplaten en rollende trolleys breng je in een oogwenk je keuken van binnen naar buiten. De inductiekookplaten (one zone, multiflex, wok, teppanyaki, ...) zijn gemakkelijk te verwisselen zodat je je trolley op elk moment kan aanpassen. Koken, wokken of grillen, binnen of buiten, het was nog nooit zo eenvoudig. Met de stevige en stijlvolle indu+ trolleys rol je je keuken waar je maar wil: in de tuin, aan het zwembad, in de orangerie of op het terras. De enige voorwaarde is aanwezigheid van electriciteit (220-240V). Dit is letterlijk grenzeloos koken!

FR indu+ lance une expérience de cuisine totalement révolutionnaire. Nos plaques à induction modulaires et nos trolleys mobiles vous permettent de d'emmener votre cuisine à l'extérieur en un tour de main. Les plaques à induction (one zone, multiflex, wok, teppanyaki, ...) sont facilement interchangeables et vous permettent de moduler votre trolley à tout moment en fonction des circonstances. Cuisiner, mitonner au wok, cuire au grill n'a jamais été aussi simple, à l'intérieur comme à l'extérieur. Grâce aux trolleys indu+, à la fois robustes et tendance, vous emportez votre cuisine partout où bon vous semble : au jardin, au bord de la piscine, dans l'orangerie ou encore sur la terrasse. Un seul impératif s'impose : la présence d'une alimentation électrique (220-240V). Désormais, la cuisine est enfin libérée de ses entraves !

DE indu+ bietet zum ersten Mal ein völlig neues Koch-Erlebnis. Dank der modularen Induktionskochfelder und mobilen Wagen können Sie Ihre Küche kurzerhand mit ins Freie nehmen. Die Induktionskochfelder (one zone, multiflex, wok, teppanyaki, ...) sind leicht austauschbar und ermöglichen es Ihnen, den Wagen jederzeit anzupassen. Drinnen oder draußen zu Kochen, Grillen oder Speisen im Wok zuzubereiten, war noch nie so einfach. Mit den soliden und trendigen indu+ Wagen rollen Sie Ihre Küche hin, wo immer Sie wollen: in den Garten, an den Swimming-pool, in die Orangerie oder auf die Terrasse. Die einzige Voraussetzung ist eine Steckdose (220-240 V). Dies ist buchstäblich Kochen ohne Grenzen!

EN indu+ introduces an entirely new cooking experience. Thanks to the modular induction hobs and mobile trolleys you can take your kitchen outdoors in no time. The induction hobs (one zone, multiflex, wok, teppanyaki, ...) are easily exchangeable, and allow you to adapt the trolley at any time. Cook, wok or grill, indoors or outdoors, has never been so easy. With the solid and trendy indu+ trolleys you roll your kitchen to wherever you want: in the garden, by the swimming pool, in the orangerie or on the terrace. The only prerequisite is the availability of electricity (220-240V). This is literally cooking without limits!



SAME TROLLEY, DIFFERENT SET-UP



NL Stel zelf je buitenkeuken samen. Kies je favoriete trolley design in het gepaste formaat en selecteer je kookplaten uit het uitgebreide gamma. Maak tenslotte je keuze uit de accessoires en het échte kookplezier kan beginnen. Binnen én buiten!

FR Composez votre cuisine extérieure à votre goût en optant pour un trolley dont la ligne et le format vous séduisent et peaufinez votre choix parmi la vaste gamme de plaques de cuisson existantes. Il ne vous reste plus qu'à sélectionner vos accessoires et de commencer à goûter au plaisir authentique de la cuisson in+extérieure !

DE Stellen Sie Ihre Outdoor-Küche zusammen, indem Sie Design und Größe Ihrer Wagen nach Ihren Vorlieben auswählen, und dann Ihre Auswahl aus dem umfangreichen Angebot an Kochplatten treffen. Zuletzt wählen Sie Ihr Zubehör und können dann anfangen, nach Herzenslust das Kochen drinnen oder draußen zu genießen!

EN Compose and customize your outdoor kitchen by choosing your favourite trolley design and size and pick your choice from the extensive range of cooking plates. End up by selecting your accessories and start enjoying the real pleasure of in+outdoor cooking!

Start: Plug & enjoy cooking!



1: Roll



1-2-3 start!

2: Accessories



3: Cooking plate



100% COMFORT

NL Pas je trolley op elk moment aan volgens je behoefte. Vandaag wokken, morgen grillen? Het kan. De indu+ kookplaten zijn eenvoudig en in een handomdraai te verwisselen. Met de snijplanken creëer je extra werkruimte: ofwel zijdelings ofwel ter vervanging van een kookplaat. Dankzij de messenhouders heb je je messen op een veilige manier toch bij de hand. Ontdek ook de andere super handige accessoires!

COMFORT À 100%

FR Accommodez votre trolley en fonction de vos besoins et à tout moment ! Vous envisagez un wok aujourd'hui et une grillade demain ? Aucun souci. Les plaques de cuisson indu+ s'intervertissent aisément et en un clin d'œil. Vous pouvez aussi agrandir votre espace de travail grâce aux planches à découper, qui s'installent indifféremment d'un côté ou de l'autre, voire à la place d'un des foyers. Et grâce à notre élégant porte-couteaux, vous aurez toujours vos outils de découpe à portée de main... en toute sécurité. Découvrez aussi les autres accessoires pratiques!

100% KOMFORT

DE Passen Sie Ihren Wagen zu jeder Zeit an Ihre Bedürfnisse an. Heute den Wok, morgen den Grill benutzen? Kein Problem. Die indu+ Kochfelder lassen sich problemlos und in kürzester Zeit austauschen. Schaffen Sie mit den Schneidbrettern zusätzliche Arbeitsfläche: entweder an den Seiten oder anstelle eines der Kochfelder. Dank dem eleganten Messerhalter haben Sie Ihre Messer immer sicher griffbereit. Entdecken Sie auch die anderen super nützliches Zubehör!

100% COMFORT

EN Adapt your trolley to your needs at any time. Wok today, grill tomorrow? No problem. The indu+ hobs can be exchanged easily and in no time, both in the kitchen and in the indu+ trolleys. Create extra working space with the chopping boards : either sideways, or instead of one of the hobs. Thanks to the elegant knife holder you always have your knives safely at hand. Discover also the other super handy accessories!



1) snijplank – planche à découper – Schneidebrett – cutting board
2) messenhouder – porte-couteaux – Messerhalter – knife holder
3) Extra drawer

4) Doppio & Plate dispenser
5) Side dispenser





NL TOPKWALITEIT

1. "Blum"-systeem in de lades voor gemakkelijk en geruisloos sluiten.
2. Gebruik van hoogwaardige houtsoorten: notelaar, teak en beuk.
3. Stevige wielen met remfunctie, geheel in inox met kogellagers. Zo zijn de trolleys gemakkelijk verrolbaar over elke ondergrond: gras, terrastegels, tropisch hout, ...
4. In de trolley bevindt zich een waterdichte contactdoos voor het aansluiten van de kookplaten.
5. Stevige constructie in inox of hout.
6. Altijd geleverd met een kwalitatieve waterdichte hoes.

FR QUALITÉ SUPÉRIEURE

1. Système "Blum" dans les tiroirs pour une fermeture aisée et silencieuse.
2. Utilisation d'essences de bois de haute qualité: noyer, teck et hêtre.
3. Roulettes robustes avec frein, entièrement en acier inoxydable avec roulements à billes. Les trolleys sont ainsi faciles à déplacer sur tous les supports: gazon, dalles de terrasse, bois tropical.
4. Le trolley comprend une prise de courant étanche pour le branchement des plaques de cuisson.
5. Construction robuste en acier inoxydable ou bois.
6. Toujours livré avec une housse imperméable de qualité.

DE HOHE QUALITÄT

1. "Blum"-System in Schubladen für einfaches und geräuschloses Schließen.
2. Verwendung hochwertiger Holzarten: Nussbaum, Teak und Buche.
3. Stabile Räder mit Bremsfunktion, komplett aus Edelstahl mit Kugellagern. So können die Trolleys mühelos über jeden Untergrund gerollt werden: Gras, Terrassenfliesen, Tropenholz...
4. In den Trolley ist eine wasserdichte Steckdose für den Anschluss der Kochfelder integriert.
5. Stabile Konstruktion aus Edelstahl oder Holz.
6. Im Lieferumfang ist immer eine qualitativ hochwertige, wasserdichte Schutzhülle enthalten.

EN TOP QUALITY

1. "Blum" system in the drawers to ensure they close easily and silently.
2. High-quality types of wood used: walnut, teak and beech.
3. Sturdy stainless steel castors with ball bearings and brake. Thus, the trolley is easy to roll across any surface: grass, patio tiles, tropical wood, etc.
4. In the trolley there is a waterproof socket for the cooking plates.
5. Strong construction made of stainless steel or wood.
6. Always comes complete with a high-quality waterproof cover.



ServeBoy Duo Unico Apple (p34-41) & indu+ 600 induction (p86 -89)



ServeBoy Duo Unico Orange (p34-41) & 580 Teppanyaki induction (p84-85)

UNICO TROLLEYS

NL Liever één grote kookplaat dan meerdere kleine volgens het domino-principe? Dan is de 'Unico' versie van onze trolleys beslist iets voor u. In elk van de indu+ duo en ultimo designs, is de Unico versie beschikbaar. Die biedt plaats aan één grote kookplaat (60cm). Zowel in de duo als ultimo trolleys houdt u zo nog royaal veel plaats over om uw ingrediënten een plaats te geven en kunt u toch uitgebreid koken. U kunt kiezen uit de indu+ 600 inductiekookplaat met 4 kookzones en de indu+ 580 Teppanyaki op inductie.

TROLLEYS 'UNICO'

FR Vous préférez une seule et même plaque de cuisson à plusieurs petites suivant le principe domino? Dans ce cas, la version 'Unico' de nos trolleys est assurément faite pour vous. La version Unico est disponible dans chacun des designs indu+ duo- et ultimo. Celle-ci accueille une grande plaque de cuisson (60 cm). Tant les trolleys duo que les ultimo offrent encore un océan d'espace pour accueillir tous vos ingrédients et vous permettre de cuisiner à volonté. A vous l'embaras du choix entre la plaque de cuisson à induction indu+ 600 avec 4 zones de cuisson et le Teppanyaki à induction indu+ 580.

UNICO TROLLEYS

DE Lieber ein großes Kochfeld statt mehrerer kleiner nach dem DominoPrinzip? Dann ist die 'Unico'-Ausführung unserer Trolleys ganz bestimmt etwas für Sie. Für jedes der indu+ Duo- und Ultimo-Designs ist eine Unico-Ausführung erhältlich. Diese bietet Platz für ein großes Kochfeld (60 cm). Sowohl bei den Duo- als auch den Ultimo-Trolleys haben Sie so noch ausreichend Platz für das Bereitstellen Ihrer Zutaten und können trotzdem ohne Platz einschränkungen kochen. Sie haben die Wahl zwischen dem indu+ 600-Kochfeld mit 4 Kochzonen und dem indu+ 580-Teppanyaki mit Induktion.

UNICO TROLLEYS

EN You prefer one large cooking plate to several smaller ones with a knock-on effect? Then the 'Unico' version of our trolleys is definitely the thing for you. Each of the indu+ duo- and ultimo designs are available in a Unico version. It offers the space for one large cooking plate (60 cm). And both the duo and ultimo trolleys still offer a generous amount of space for your ingredients so you can cook to your heart's content. There is a choice of the indu+ 600 induction plate with 4 zones and the indu+ 580 induction Teppanyaki.

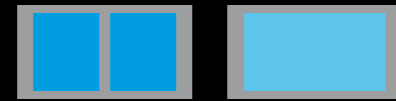
SET-UPS indu+

TROLLEY 'solo'



Enkel – Uniquement – Only – Nur
BEECHBOY SOLO

TROLLEY 'duo'



TROLLEY 'duo unico'



TROLLEY 'ultimo'



TROLLEY 'ultimo unico'



LEGENDE

- MEDIUM KOOKPLAAT
- SNIJPLANK
- CONTAINER SET
- LARGE KOOKPLAAT
- DOPPIO SNIJPLANK

LÉGENDE

- TABLE DE CUISSON MEDIUM
- PLANCHE À DÉCOUPER
- SET CONTAINERS
- TABLE DE CUISSON LARGE
- PLANCHE À DÉCOUPER DOPPIO

LEGEND

- MEDIUM COOKING PLATE
- CUTTING BOARD
- CONTAINER SET
- LARGE COOKING PLATE
- DOPPIO CUTTING BOARD

LEGENDE

- MEDIUM KOCHPLATE
- SCHNEIDBRETT
- CONTAINER SET
- GROÙE KOCHPLATE
- SCHNEIDBRETT DOPPIO





Serveboy ultimo unico – teppanyaki 580



Serveboy duo unico – teppanyaki 580



Serveboy ultimo – teppanyaki 380 - multiflex



Serveboy duo – teppanyaki 380 - multiflex



Tomboy ultimo – teppanyaki 380 - multiflex



Tomboy ultimo unico – teppanyaki 580



Tomboy duo unico – teppanyaki 580



Tomboy duo – teppanyaki 380 - multiflex



TROLLEYS



indu+
TOMBOY
TEAK





NL

- massieve teak
- geborstelde inox
- incl. waterdichte beschermhoes
- snijplank inbegrepen
- messenhouder inbegrepen
- flessenhouder inbegrepen

Accessoires: p 90-97

FR

- teck massif
- acier inoxydable brossé
- housse de protection étanche inclus
- planche à découper incluse
- porte-couteaux inclus
- porte-bouteilles inclus

Accessoires: p 90-97

DE

- Massives Teakholz
- Gebürsteter Edelstahl
- Inklusive wasserdichter Schutzülle
- Schneidebrett enthalten
- Messerhalter enthalten
- Flaschenhalter enthalten

Zubehör: p 90-97

EN

- solid teak wood
- brushed stainless steel
- waterproof cover included
- cutting board included
- knife holder included
- bottle holder included

Accessories: p 90-97





indu+ TOMBOY
TEAK



indu+ TOMBOY TEAK DUO / TOMBOY TEAK DUO UNICO

↳ 1000mm x 600mm x 900mm

📦 60 kg

ref. 130.030.005 (duo)
ref. 130.030.006 (duo unico)



indu+ TOMBOY TEAK ULTIMO / TOMBOY TEAK ULTIMO UNICO

↳ 1400mm x 600mm x 900mm

📦 75 kg

ref. 130.030.007 (ultimo)
ref. 130.030.008 (ultimo unico)

indu+ TOMBOY
WALNUT

TROLLEY | TOMBOY WALNUT

30



NL

- massief notelaarhout
- geborstelde inox
- incl. waterdichte beschermhoes
- snijplank inbegrepen
- messenhouder inbegrepen
- flessenhouder inbegrepen

Accessoires: p 90-97

FR

- noyer massif
- acier inoxydable brossé
- housse de protection étanche inclus
- planche à découper incluse
- porte-couteaux inclus
- porte-bouteilles inclus

Accessoires: p 90-97

DE

- Massives Nussbaumholz
- Gebürsteter Edelstahl
- Inklusive wasserdichter Schutzhülle
- Schneidebrett enthalten
- Messerhalter enthalten
- Flaschenhalter enthalten

Zubehör: p 90-97

EN

- solid walnut wood
- brushed stainless steel
- waterproof cover included
- cutting board included
- knife holder included
- bottle holder included

Accessories: p 90-97



TROLLEY | TOMBOY WALNUT

31



indu+ TOMBOY WALNUT



indu+ TOMBOY DUO / TOMBOY DUO UNICO

1000mm x 600mm x 900mm

67 kg

ref. 130.030.001 (duo)
ref. 130.030.003 (duo unico)



indu+ TOMBOY ULTIMO / TOMBOY ULTIMO UNICO

1400mm x 600mm x 900mm

82 kg

ref. 130.030.002 (ultimo)
ref. 130.030.004 (ultimo unico)



indu+
SERVEBOY





NL

- massief notelaarhout
- geborstelde inox
- werkvlak in hoogwaardig composiet
- incl. waterdichte beschermhoes
- snijplank inbegrepen
- messenhouder inbegrepen
- flessenhouder inbegrepen

Accessoires: p 90-97

FR

- noyer massif
- acier inoxydable brossé
- dessus en matériau composite de qualité supérieure
- housse de protection étanche inclus
- planche à découper incluse
- porte-couteaux inclus
- porte-bouteilles inclus

Accessoires: p 90-97

DE

- Massives Nussbaumholz
- Gebürsteter Edelstahl
- Oberseite aus hochwertigem Verbundwerkstoff
- Inklusive wasserdichter Schutzhülle
- Schneidebrett enthalten
- Messerhalter enthalten
- Flaschenhalter enthalten

Zubehör: p 90-97

EN

- solid walnut wood
- brushed stainless steel
- high-quality composite for top
- waterproof cover included
- cutting board included
- knife holder included
- bottle holder included

Accessories: p 90-97



indu+ SERVEBOY



indu+ SERVEBOY DUO / SERVEBOY DUO UNICO

1000mm x 600mm x 900mm

62 kg

- ref. 130.020.001 (white duo)
- ref. 130.020.006 (white duo unico)
- ref. 130.021.001 (apple duo)
- ref. 130.021.006 (apple duo unico)
- ref. 130.021.002 (orange duo)
- ref. 130.021.007 (orange duo unico)



indu+ SERVEBOY ULTIMO / SERVEBOY ULTIMO UNICO

1400mm x 600mm x 900mm

77 kg

- ref. 130.020.004 (white ultimo)
- ref. 130.020.008 (white ultimo unico)
- ref. 130.021.004 (apple ultimo)
- ref. 130.021.009 (apple ultimo unico)
- ref. 130.021.005 (orange ultimo)
- ref. 130.021.010 (orange ultimo unico)



indut+
SERVEBOY
SUPERBIANCO



indu+ SERVEBOY SUPERBIANCO



NL

- werkvlak en afwerkingen in hoogwaardig composiet
- geborstelde inox
- massief notelaarhout aan de zijkanen
- incl. waterdichte beschermhoes
- snijplank inbegrepen
- messenhouder inbegrepen
- flessenhouder inbegrepen

Accessoires: p 90-97

FR

- dessus et éléments de finition en matériau composite de qualité supérieure
- acier inoxydable brossé
- noyer massif au côtés
- housse de protection étanche inclus
- planche à découper incluse
- porte-couteaux inclus
- porte-bouteilles inclus

Accessoires: p 90-97

DE

- Oberseite und Finishing-Teile aus hochwertigem Verbundwerkstoff
- Gebürsteter Edelstahl
- Massives Nussbaumholz
- Inklusive wasserdichter Schutzhülle
- Schneidebrett enthalten
- Messerhalter enthalten
- Flaschenhalter enthalten

Zubehör: p 90-97

EN

- high-quality composite for top and finishing parts
- brushed stainless steel
- solid walnut wood
- waterproof cover included
- cutting board included
- knife holder included
- bottle holder included

Accessories: p 90-97





indu+ SERVEBOY

SUPERBIANCO



indu+ SERVEBOY DUO / SERVEBOY DUO UNICO
SUPERBIANCO

1000mm x 600mm x 900mm

62 kg

ref. 130.020.002 (duo)
ref. 130.020.007 (duo unico)



indu+ SERVEBOY ULTIMO / SERVEBOY ULTIMO UNICO
SUPERBIANCO

1400mm x 600mm x 900mm

77 kg

ref. 130.020.003 (Ultimo)
ref. 130.020.009 (Ultimo unico)





NL

- massief beukenhout (geolied)
- geborstelde inox
- incl. waterdichte beschermhoes
- snijplank inbegrepen
- messenhouder inbegrepen

Accessoires: p 90-97

FR

- hêtre huilé massif
- acier inoxydable brossé
- housse de protection étanche inclus
- planche à découper incluse
- porte-couteaux inclus

Accessoires: p 90-97

DE

- Massives, geöltes Buchenholz
- Gebürsteter Edelstahl
- Inklusive wasserdichter Schutzhülle
- Schneidebrett enthalten
- Messerhalter enthalten

Zubehör: p 90-97

EN

- solid, oiled beech wood
- brushed stainless steel
- waterproof cover included
- cutting board included
- knife holder included

Accessories: p 90-97





indu+ BEECHBOY



indu+ BEECHBOY SOLO

↳ 600mm x 600mm x 900mm

📏 46 kg

ref. 130.010.302



indu+ BEECHBOY DUO / BEECHBOY DUO UNICO

↳ 1000mm x 600mm x 900mm

📏 63 kg

ref. 130.010.332 (duo)
ref. 130.010.292 (duo unico)



indu+ BEECHBOY ULTIMO / BEECHBOY ULTIMO UNICO

↳ 1400mm x 600mm x 900mm

📏 78 kg

ref. 130.010.352 (ultimo)
ref. 130.010.293 (ultimo unico)



KOOKPLATEN NL
PLAQUES DE CUISSON FR
KOCHPLATTEN DE

COOKING PLATES

KOKEN OP INDUCTIE EN INFRAROOD TECHNOLOGIE

NL De indu+ kookplaten blinken uit in design en kwaliteit. Ze integreren de laatste nieuwe inductie- en infrarood technologie met hoog vermogen. De platen komen erg snel op temperatuur en zijn makkelijk te bedienen. Ingebouwde tiptoetsen en sliders, visuele indicatie en kinderbeveiliging staan garant voor veiligheid, een perfecte ergonomie en groot gebruiksgemak. Elke kookplaat is uitgerust met verschillende functies en dankzij de kwalitatieve materialen is schoonmaken kinderspel. Koken met indu+ betekent niet alleen koken met pot en pan. Met de inductie wokplaat kan je behalve roerbakken ook sauteren, sudderen, bakken, marinieren, stomen en zelfs frituren. Grillen doe je op de indu+ grillplaat en met de indu+ teppanyaki kook en bak je vis, vlees en groenten volgens de Aziatische methode. Altijd snel, zuinig en veilig!

CUISSON A L'INDUCTION ET PAR INFRAROUGE

FR Intégrant les dernières nouveautés technologiques de la cuisson infrarouge et par induction, les plaques de cuisson indu+ s'avèrent très puissantes et excellent par leur design et leur qualité. Les zones de cuisson chauffent rapidement et sont faciles à utiliser. Les commandes tactiles et sliders incorporés incorporées, les indications visuelles et la protection "enfants" garantissent une excellente sécurité, une ergonomie parfaite et une très grande facilité d'usage. Chaque plaque de cuisson est dotée de multiple fonctions et leur nettoyage se révèle d'une simplicité enfantine grâce à la qualité supérieure des matériaux utilisés. Avec une plaque indu+, la cuisine ne se limite plus aux seules sauteuses et casseroles. Grâce au wok à induction, vous pouvez sauter, mijoter, rôtir, mariner, cuire à la vapeur et même frire. Le grill indu+ vous permet de préparer de succulentes grillades tandis que le teppanyaki indu+ est idéal pour mitonner le poisson, la viande et les légumes à la mode japonaise. En un mot comme en cent, vous avez tout pour préparer une cuisine saine et rapide, en toute sécurité !

INDUKTIONS- UND INFRAROT-KOCHEN

DE Die indu+ Kochfelder zeichnen sich in Design und Qualität aus. Sie integrieren die neueste Induktions- und Infrarot-Technologie, mit hoher Leistung. Die Kochfelder erhitzen sich schnell und sind einfach zu bedienen. Eingebaute Touch- und Slider-Steuerung, optische Anzeige und Kindersicherung garantieren Sicherheit, ergonomische Perfektion und hohen Bedienkomfort. Jede Kochplatte ist mit verschiedenen Funktionen ausgestattet ausgestattet und dank der hochwertigen Materialien ist die Reinigung spielend einfach. Kochen mit indu+ bedeutet nicht nur Kochen in Ihren Töpfen und Pfannen. Mit dem Induktions-Wok können Sie auch braten, kochen, backen, marinieren, dünsten und sogar frittieren. Zum Grillen können Sie die indu+ Grillplatte verwenden und die indu+ Teppanyaki Platte ist ideal für die japanische Zubereitung von Fisch, Fleisch und Gemüse. Immer schnell, gesund und sicher!

INDUCTION AND INFRARED COOKING

EN The indu+ hobs excel in design and quality. They integrate the latest induction and infrared technology with high power. The hobs heat up quickly and are easy to operate. Inbuilt touch and slider controls, visual indication and child lock guarantee safety, ergonomic perfection and great ease of use. Each cooking plate is equipped with many different functions and thanks to the high-quality materials cleaning is very straightforward. Cooking with indu+ does not only mean cooking in your pots and pans. With the induction wok you can also sauté, simmer, bake, marinate, steam and even deep-fry. For grilling you can use the indu+ grill plate and the indu+ teppanyaki is ideal for fish, meat and vegetables the Japanese way. Always quick, healthy and safe!



Medium (breedte/largeur 38 - 40cm)

- 1 - One Zone *
- 2 - Multiflex *
- 3 - Wok *
- 4 - Grill **
- 5 - Teppanyaki 380 *

Large (breedte/largeur 58 - 60cm)

- 6 - indu+ 600 *
- 7 - Teppanyaki 580 *

(*) inductie / induction / induktion / induction

(**) infrarood / infrarouge / infrarot / infrared

MEDIUM & LARGE

NL indu+ biedt kookplaten aan in twee formaten: medium en large. De eerste zijn speciaal ontworpen voor de solo, duo en ultimo trolleys. De grote kookplaten passen in de unico trolleys. Keuze genoeg!

MEDIUM & LARGE

FR indu+ propose deux formats de plaques de cuisson : medium et large. Les premières sont spécialement conçues pour les trolleys solo, duo et ultimo. Le grand modèle s'adapte quant à lui aux trolleys unico. Le choix ne manque pas !

MITTEL UND GROSS

DE indu+ bietet 2 Größen von Kochplatten: mittel und groß. Die ersten sind speziell für die Solo-, Duo- oder Ultimo Wagen geeignet. Große Kochplatten werden in den Unico Wagen verwendet. Jede Menge Auswahl!

MEDIUM & LARGE

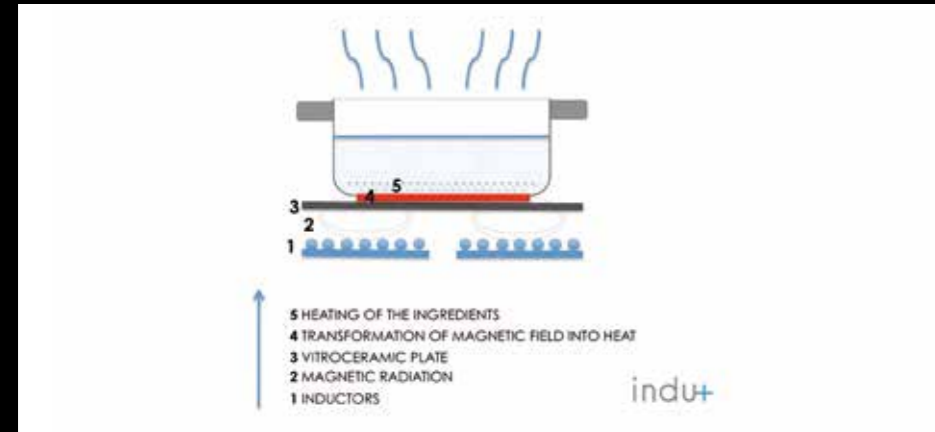
EN indu+ offers 2 sizes of cooking plates: medium and large. The first ones are specially made for the solo, duo or ultimo trolleys. Large cooking plates go into the unico trolleys. Plenty of choice!

KOKEN OP INDUCTIE

NL Inductiekookplaten zijn de allernieuwste trend in de kookwereld. Ze bieden dan ook tal van voordelen want koken op inductie:

- is zeer energiezuinig en ecologisch
- gaat 30 tot 60% sneller dan koken op gas of op een vitrokeramische plaat. Inductie biedt een excellent rendement
- is perfect regelbaar en is dus flexibel én precies
- is veilig want de kookplaat wordt nooit erg heet en de restwarmte van de glasplaat blijft laag
- vraagt een minimum aan onderhoud. Vloeistoffen kunnen nooit inbranden.

In tegenstelling tot BBQ komen de ingrediënten nooit in contact met vlammen of ongezonde gassen.

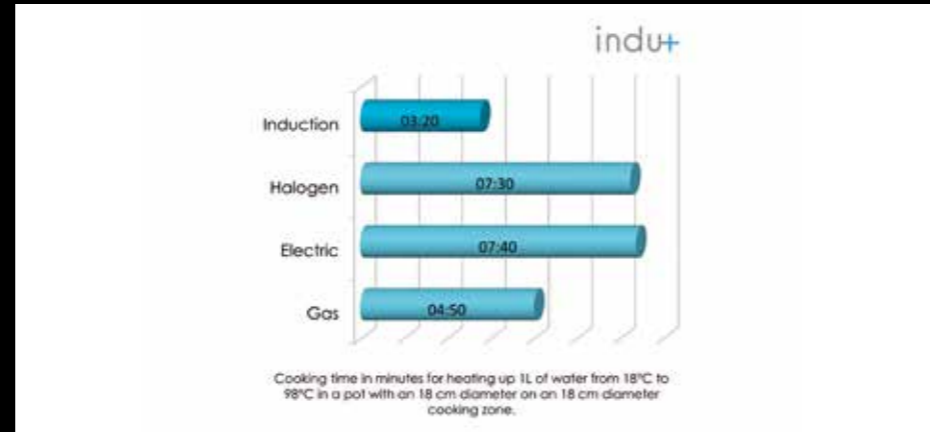


CUISSON A L'INDUCTION

FR Les plaques à induction sont la toute dernière tendance à la mode. Elles offrent de nombreux avantages car la cuisson à l'induction :

- Est peu gourmande en énergie et écologique
- Est 30 à 60% plus rapide que d'autres techniques de cuisson comme le gaz, les plaques halogène etc. En plus, avec un rendement excellent
- Est parfaitement réglable – donc souple et précise
- Demande un entretien minimal. Des liquides ne peuvent jamais cuire sur la surface.

Contrairement au BBQ, les ingrédients ne sont jamais en contact avec des flammes ou des gaz malsains.

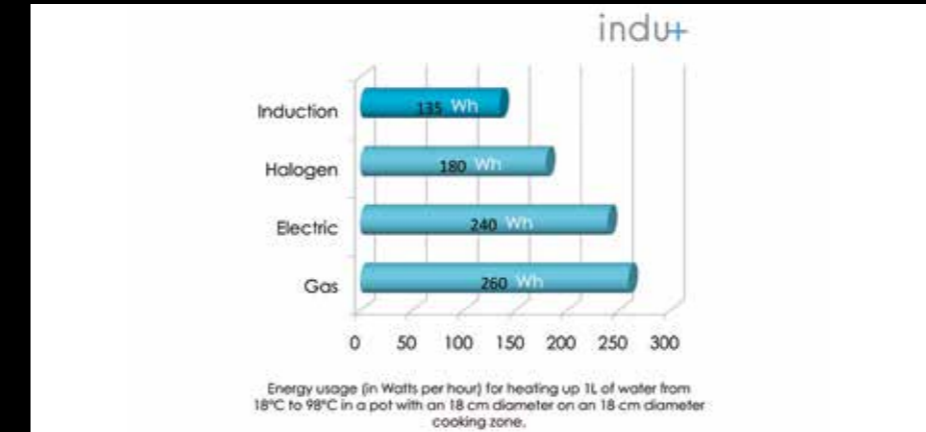


INDUKTIONS-KOCHEN

DE Induktionskochfelder sind der allerneueste Trend in der Welt des Kochens. Denn sie bieten eine Reihe von Vorteilen, weil das Kochen auf Induktion:

- sehr energiesparend und ökologisch ist. 30 bis 60 % schneller als das Kochen auf Gas oder einem Glaskeramikkochfeld geht. Induktion bietet exzellente Ergiebigkeit.
- perfekt regelbar und demzufolge flexibel und präzise ist.
- sehr sicher ist. Das Kochfeld wird nicht sehr heiß und die Restwärme der Glasplatte bleibt niedrig.
- sehr wenig Pflege erforderlich macht. Flüssigkeiten können nie einbrennen.

Im Gegensatz zum Grill kommen die Nährstoffe nie mit Flammen oder ungesunden Gasen in Kontakt.



INDUCTION COOKING

EN Induction cooking plates are the latest trend. They offer lots of advantages because cooking on induction:

- is very energy-efficient and ecological
- is 30 to 60% faster than cooking on gas or halogen technology while retaining an excellent performance.
- perfectly adjustable, flexible and precise
- is safe because the cooking hob never gets very hot and the residual heat remains low.
- are easy to clean. Liquids never will burn onto the surface.

Contrary to BBQ, the nutrients never come in contact with flames or unhealthy gases.

induct

	GAS	ELECTRIC	HALOGEN	INDUCTION
Energy absorption				
	55%	75%	75%	90%
Cooking surface temperature				
	450°C	390°C	430°C	110°C
Cooking surface cooling time to 65°C				
	15 min	49 min	35 min	10 min



Buitenafmetingen kookplaat
Dimensions extérieures
Außenabmessungen
Outside measurements

Timer & onafhankelijke zandloperfunctie
Minuterie & Fonction sablier indépendant
Timer & Eieruhr
Timer & independant hourglass

Totaal vermogen
Puissance totale
Gesamt Leistung
Total Power

Booster

Vergrendeltoets / touche de verrouillage / Verriegelungstaste / lock touch

Warmhoudfunctie / Fonction "Maintien au chaud"
Warmhaltefunktionen / "Keep warm" function

Stop & Go

Uitbreiding kookzone / Expansion zone de cuisson
Expansion der Kochzone / expansion of cooking zone

◀40▶	▲ 52 ▼	INDUCTION 3700W	◀ ◀ - + ▶ ▶	🕒	Ⓟ	🔒	🔥	⏸	🎯	CE	GERMAN TECHNOLOGY
				x	x	x	3	x			

Slider of tiptoetsen / slider ou touches / screen oder Taste / slider or touch

Cooking zone	Ø inductor	"9"*	Boosters*
	260 mm	2600 W	3300/3700 W

Vermogen op stand 9
Puissance niveau 9
Leistung Stufe 9
Power level 9

Vermogen Booster & Super Booster
Puissance Booster & Super Booster
Leistung Booster & Super Booster
Power Booster & Super Booster

LEGENDE NL
LÉGENDE FR
LEGEND DE
LEGEND EN



indu+
400 ONE ZONE
400 MULTIFLEX

NL DESIGN

- Laatste generatie inductietechnologie
- Slider Touch Control voor de bediening met directe toegang tot 15 warmteniveaus
 - 0-9 - zacht vuur ≈42°C
 - booster - warmhouden ≈70°C
 - super-booster - kokend water ≈94°C
- Dynamische display met leds
- Timer & eierwekker
- Vergrendeltoets
- Stop & Go functie

ECO-DESIGN

- Verbruik in standby < 0,8W
- Verpakking 100% recycleerbaar

VEILIGHEID

- Auto-Power (pandetectie)
- Auto-Stop functie in geval van ongewild aanleggen, overkoken, oververhitting
- Restwarmte-indicatie
- Veiligheid bij verkeerd of slecht aansluiten (400V)

INSTALLATIE

- Elektriciteitsnet 220-240 V ~, 50/60 Hz
- Afmetingen (BxL) : 400 x 520 mm, R=5
- Vlakke inbouw mogelijk (interventie via onderkant)

* Gemiddeld vermogen. Bij inductie kan het reële vermogen variëren in functie van de kwaliteiten van de pan of kookpot.

FR DESIGN

- Dernière génération d'induction
- Commande slider avec accès direct à 15 niveaux de chauffe
 - 0-9 - feu doux ≈42°C
 - booster - maintien chaud ≈70°C
 - super-booster - eau frémissante ≈94°C
- Affichage LED dynamique
- Minuterie, fonction sablier indépendante
- Stop & Go : pause + rappel des derniers réglages au redémarrage de la table
- Touche de verrouillage

ECO-DESIGN

- Consommation standby < 0,8W
- Emballage 100% recyclable

SÉCURITÉS

- Auto-Power (la surface et de la puissance de chauffe s'adaptent au récipient)
- Auto-Stop (en cas d'allumage involontaire, d'oubli, de débordement, de surchauffe)
- Témoin de chaleur résiduelle
- Sécurité mauvais branchement (400V)

MONTAGE

- Réseau électrique 220-240 V ~, 50/60 Hz
- Dimensions (LxP) : 400 x 520mm, R=5
- Intégrable à fleur (SAV facilité grâce à accès par le bas)

* En induction, la puissance délivrée varie avec la taille, la forme et la qualité des casseroles utilisées

DE DESIGN

- neuesten Generation Induktion
- Slider Touch Control mit direktem Zugriff auf 15 Heizstufen
 - 0-9 - schmelzen ≈42°C
 - Booster - warmhalten ≈70°C
 - super-Booster - leicht köchelndes Wasser ≈94°C
- Dynamische LED Temperatur-Anzeige
- Timer, Eieruhr
- Verriegelungstaste
- Stop & Go

ECO-DESIGN

- Standby-Verbrauch < 0,8W
- 100% wiederverwertbare Verpackung

SICHERHEIT

- Auto-Power (Kochfläche und Heizkraft adaptieren sich automatisch an den Topf)
- Auto-Stop (Überlauf, kleine Gegenstände, leerer Topf, Dauerbegrenzung)
- Restwärmeanzeige
- Schutz gegen Falschanschluss (400V Überspannung)

INSTALLATION

- Netzstrom 220-240 V ~, 50/60 Hz
- Abmessung (BxT): 400 x 520 mm, R=5
- Für flächenbündigen Einbau geeignet (Zugriff von unten = Kundendienst vereinfacht)

* Mit Induktionstechnologie können die Leistungen je nach Größe, Form und Qualität der Töpfe abweichen.

EN DESIGN

- Latest generation of induction technology
- Slider Touch Control with direct access to 15 levels
 - 0-9 - defrosting ≈42°C
 - booster - keep warm ≈70°C
 - super-booster - simmering water ≈94°C
- Dynamic LED power display
- Timer, egg timer
- Locking touch
- Stop & Go

ECO-DESIGN

- Standby consumption < 0,8W
- 100% recyclable packaging

SECURITY

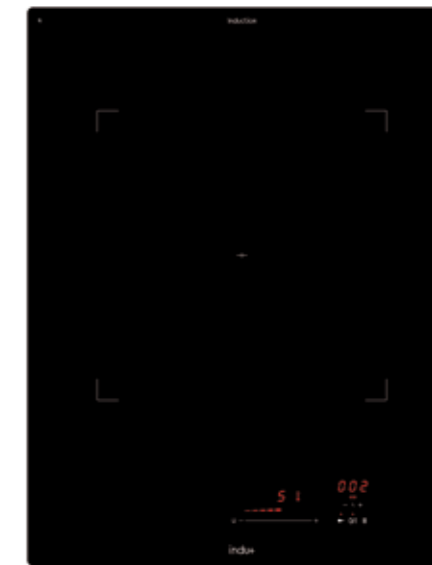
- Auto-Power (heating area and delivered power adapt themselves to the pot)
- Auto-Stop (in case of inadvertent start, long absence, overflow, over-temperature)
- Residual heat indicator
- Protection against wrong electrical connection (400V overvoltage)

INSTALLATION

- Electrical network 220-240 V ~, 50/60 Hz
- Size (WxD) : 400 x 520 mm, R=5
- Adapted for flushline installation (easy after-sales thanks to access from the back)

* With induction technology, the absorbed power can vary with the size and the quality of the pots.

INDU+ 400 ONE ZONE



ref. 001.DP4.01Z

◀40▶	52	INDUCTION 3700 W									GERMAN TECHNOLOGY
				x	x	x	3	x			

Cooking zone		Ø zone	Ø inductor	"9"	Boosters*
	Center		270 mm	260 mm	2600 W

NL DESIGN

- Laatste generatie inductietechnologie
- 2 Slider Touch Controls voor de bediening met directe toegang tot 15 warmteniveaus
 - 0-9 - zacht vuur ≈42°C
 - booster - warmhouden ≈70°C
 - super-booster - kokend water ≈94°C
- Dynamische display met leds
- 2 timers & eierwekkers
- Vergrendeltoets
- Stop & Go functie
- Bridge function: mogelijkheid tot het koppelen van de 2 kookzones tot één grote kookzone

ECO-DESIGN

- Verbruik in standby < 0,8W
- Verpakking 100% recycleerbaar

VEILIGHEID

- Auto-Power (pandetectie)
- Auto-Stop functie in geval van ongewild aanleggen, overkoken, oververhitting
- 2 restwarmte-indicatoren
- Veiligheid bij verkeerd of slecht aansluiten (400V)

INSTALLATIE

- Elektriciteitsnet 220-240 V ~, 50/60 Hz
- Afmetingen (BxL) : 400 x 520 mm, R=5
- Vlakke inbouw mogelijk (interventie via onderkant)

* Gemiddeld vermogen. Bij inductie kan het reële vermogen variëren in functie van de kwaliteiten van de pan of kookpot.

FR DESIGN

- Dernière génération d'induction
- Commande 2 sliders avec accès direct à 15 niveaux de chauffe
 - 0-9 - feu doux ≈42°C
 - booster - maintien chaud ≈70°C
 - super-booster - eau frémissante ≈94°C
- Affichage LED dynamique
- 2 minuteries utilisables simultanément, fonction sablier indépendante
- Stop & Go : pause + rappel des derniers réglages au redémarrage de la table
- Touche de verrouillage
- Fonction bridge : permet de coupler les zones avant et arrière pour créer une grande zone continue

ECO-DESIGN

- Consommation standby < 0,8W
- Emballage 100% recyclable

SÉCURITÉS

- Auto-Power (la surface et de la puissance de chauffe s'adaptent au récipient)
- Auto-Stop (en cas d'allumage involontaire, d'oubli, de débordement, de surchauffe)
- 2 témoins de chaleur résiduelle
- Sécurité mauvais branchement (400V)

MONTAGE

- Réseau électrique 220-240 V ~, 50/60 Hz
- Dimensions (LxP) : 400 x 520mm, R=5
- Intégrable à fleur (SAV facilité grâce à accès par le bas)

* En induction, la puissance délivrée varie avec la taille, la forme et la qualité des casseroles utilisées

DE DESIGN

- neuesten Generation Induktion
- 2x Slider mit direktem Zugriff auf 15 Heizstufen
 - 0-9 - schmelzen ≈42°C
 - Booster - warmhalten ≈70°C
 - super-Booster - leicht köchelndes Wasser ≈94°C
- Dynamische LED Temperatur-Anzeige
- 2x Timer gleichzeitig verwendbar, Eieruhr
- Verriegelungstaste
- Stop & Go
- Brückenfunktion zwischen

ECO-DESIGN

- Standby-Verbrauch < 0,8W
- 100% wiederverwertbare Verpackung

SICHERHEIT

- Auto-Power (Kochfläche und Heizkraft adaptieren sich automatisch an den Topf)
- Auto-Stop (Überlauf, kleine Gegenstände, leerer Topf, Dauerbegrenzung)
- 2-fach Restwärmeanzeige
- Schutz gegen Falschanschluss (400V Überspannung)

INSTALLATION

- Netzstrom 220-240 V~, 50/60 Hz
- Abmessung (BxT): 400 x 520 mm, R=5
- Für flächenbündigen Einbau geeignet (Zugriff von unten = Kundendienst vereinfacht)

* Mit Induktionstechnologie können die Leistungen je nach Größe, Form und Qualität der Töpfe abweichen.

EN DESIGN

- Latest generation of induction technology
- Slider Touch Control with direct access to 15 levels
 - 0-9 - defrosting ≈42°C
 - booster - keep warm ≈70°C
 - super-booster - simmering water ≈94°C
- Dynamic LED power display
- 2x Timer
- Stand-alone timer
- Stop & Go function
- Locking touch
- Bridge function allows to couple both zones

ECO-DESIGN

- Standby consumption < 0,8W
- 100% recyclable packaging

SECURITY

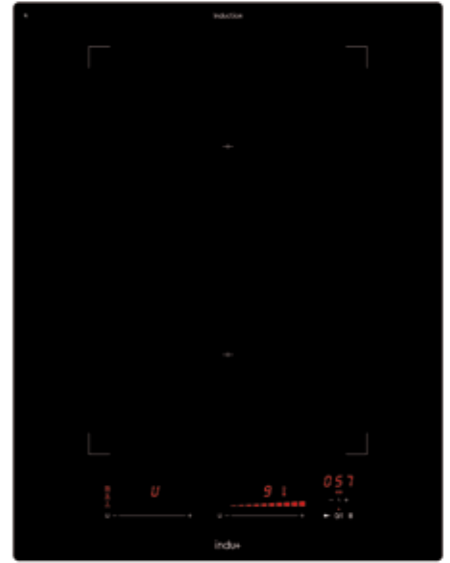
- Auto-Power (heating area and delivered power adapt themselves to the pot)
- Auto-Stop (in case of inadvertent start, long absence, overflow, over-temperature)
- 2 residual heat indicators
- Protection against wrong electrical connection (400V overvoltage)

INSTALLATION

- Electrical network 220-240 V ~, 50/60 Hz
- Size (WxD) : 400 x 520 mm, R=5
- Adapted for flushline installation (easy after-sales thanks to access from the back)

* With induction technology, the absorbed power can vary with the size and the quality of the pots.

INDU+ 400 MULTIFLEX



ref. 001.DP4.02Z

◀40▶	▲52▼	INDUCTION 3700 W									GERMAN TECHNOLOGY
				2+1	2	x	3	x			

Cooking zones	2 identical inductors	coil	"9"	Boosters*
		220x180 mm	2100 W	2600/3700 W



indu+
400 WOK

NL DESIGN

- Laatste generatie inductietechnologie
- Touch Control voor de bediening met directe toegang tot 15 warmteniveaus
 - 0-9 - zacht vuur ≈42°C
 - booster - warmhouden ≈70°C
 - super-booster - kokend water ≈94°C
- Dynamische display met leds
- Timer & eierwekker
- Vergrendeltoets
- Stop & Go functie

ECO-DESIGN

- Verbruik in standby < 0,8W
- Verpakking 100% recycleerbaar

VEILIGHEID

- Auto-Power (pandetectie)
- Auto-Stop functie in geval van ongewild aanleggen, overkoken, oververhitting
- Restwarmte-indicatie
- Veiligheid bij verkeerd of slecht aansluiten (400V)

INSTALLATIE

- Elektriciteitsnet 220-240 V ~, 50/60 Hz
- Afmetingen (BxL) : 400 x 520 mm, R=5
- Vlakke inbouw mogelijk (interventie via onderkant)

INBEGREPEN ACCESSOIRES

- wokpan en wokvoet

* Gemiddeld vermogen. Bij inductie kan het reële vermogen variëren in functie van de kwaliteiten van de pan of kookpot.

FR DESIGN

- Dernière génération d'induction
- Commande avec accès direct à 15 niveaux de chauffe
 - 0-9 - feu doux ≈42°C
 - booster - maintien chaud ≈70°C
 - super-booster - eau frémissante ≈94°C
- Affichage LED dynamique
- Minuterie
- Touche de verrouillage
- Stop & Go : pause + rappel des derniers réglages au redémarrage de la table

ECO-DESIGN

- Consommation standby < 0.8 W
- Emballage 100% recyclable

SÉCURITÉS

- Auto-Power (la surface et de la puissance de chauffe s'adaptent au récipient)
- Auto-Stop (en cas d'allumage involontaire, d'oubli, de débordement, de surchauffe)
- Témoin de chaleur résiduelle
- Sécurité mauvais branchement (400V)

MONTAGE

- Réseau électrique 220-240 V ~, 50/60 Hz
- Dimensions (LxP) : 400 x 520 mm, R=5
- Intégrable à fleur (SAV facilité grâce à accès par le bas)

ACCESSOIRES INCLUS

- poêle wok et support wok

* En induction, la puissance délivrée varie avec la taille, la forme et la qualité des casseroles utilisées

DE DESIGN

- neuesten Generation Induktion
- Slider Touch Control mit direktem Zugriff auf 15 Heizstufen
 - 0-9 - schmelzen ≈42°C
 - Booster - warmhalten ≈70°C
 - super-Booster - leicht köchelndes Wasser ≈94°C
- Dynamische LED Temperatur-Anzeige
- Timer
- Verriegelungstaste
- Stop & Go en Kochzonen

ECO-DESIGN

- Standby-Verbrauch < 0,8W
- 100% wiederverwertbare Verpackung

SICHERHEIT

- Auto-Power (Kochfläche und Heizkraft adaptieren sich automatisch an den Topf)
- Auto-Stop (Überlauf, kleine Gegenstände, leerer Topf, Dauerbegrenzung)
- 2-fach Restwärmeanzeige
- Schutz gegen Falschanschluss (400V Überspannung)

INSTALLATION

- Netzstrom 220-240 V ~, 50/60 Hz
- Abmessung (BxT): 400 x 520 mm, R=5
- Für flächenbündigen Einbau geeignet (Zugriff von unten = Kundendienst vereinfacht)

INKLUSIVE ZUBEHÖR

- Wokpfanne und Woksockel

* Mit Induktionstechnologie können die Leistungen je nach Größe, Form und Qualität der Töpfe abweichen.

EN DESIGN

- Latest generation of induction technology
- Touch Control with direct access to 15 levels
 - 0-9 - defrosting ≈42°C
 - booster - keep warm ≈70°C
 - super-booster - simmering water ≈94°C
- Dynamic LED power display
- Timer, egg timer
- Locking touch
- Stop & Go

ECO-DESIGN

- Standby consumption < 0,8W
- 100% recyclable packaging

SECURITY

- Auto-Power (heating area and delivered power adapt themselves to the pot)
- Auto-Stop (in case of inadvertent start, long absence, overflow, over-temperature)
- Residual heat indicator
- Protection against wrong electrical connection (400V overvoltage)

INSTALLATION

- Electrical network 220-240 V ~, 50/60 Hz
- Size (WxD) : 400 x 520 mm, R=5
- Adapted for flushline installation (easy after-sales thanks to access from the back)

INCLUDED ACCESSORIES

- wok pan and wok frame

* With induction technology, the absorbed power can vary with the size and the quality of the pots.

INDU+ 400 WOK



ref. 001.DP4.0WK

◀40▶	▲52▼	INDUCTION 3200 W									GERMAN TECHNOLOGY
				x	1	x	3	x			

Cooking zone	Ø zone	Ø coil	"g"*	Boosters*
	Zone wok	314 mm	WOK	2000 W



induct
400 GRILL

NL DESIGN

- 2 bakzones
- krachtige hi-light technologie met verwarmingsversneller
- hoge efficiëntie
- simultaan te gebruiken
- centrale intuïtieve bediening via touch control
- digitale aanduiding van het vermogen (stappen 1 - 9)
- gemakkelijk te reinigen vitroceramische glasplaat

VEILIGHEID

- beveiliging tegen oververhitting van de kookplaat
- restwarmte aanduiding
- automatische stop

INSTALLATIE

- Elektriciteitsnet 220-240 V ~, 50/60 Hz
- Afmetingen (BxL) : 400 x 520 mm, R=5
- Vlakke inbouw mogelijk (interventie via onderkant)

FR DESIGN

- 2 zones de cuisson
- puissante technologie radiante avec accélérateur de chauffe
- haute efficacité
- simultanément utilisables
- commande centrale intuitive à touches sensibles
- affichage digital de la puissance (niveaux 1 - 9)
- nettoyage aisé du verre vitrocéramique

SÉCURITÉS

- protection contre la surchauffe
- indicateur de chaleur résiduelle
- coupure automatique

MONTAGE

- Réseau électrique 220-240 V ~, 50/60 Hz
- Dimensions (LxP) : 400 x 520 mm, R=5
- Intégrable à fleur (SAV facilité grâce à accès par le bas)

DE DESIGN

- 2 Kochzonen
- leistungsfähigen Hi-Light Technologie mit akzelerierten Erwärmung
- hohe Effizienz
- separat benutzbar auf allen 2 Zonen
- mittige intuitive Bedienung mit Touch Control
- hinterleuchtete Anzeige der Leistungsstufen 1-9
- einfache Reinigung der Glaskeramik

SICHERHEIT

- Übertemperaturschutz
- Restwärmeanzeige
- Automatisches Ausschalten

INSTALLATION

- Netzstrom 220-240 V ~, 50/60 Hz
- Abmessung (BxT): 400 x 520 mm, R=5
- Für flächenbündigen Einbau geeignet (Zugriff von unten = Kundendienst vereinfacht)

EN DESIGN

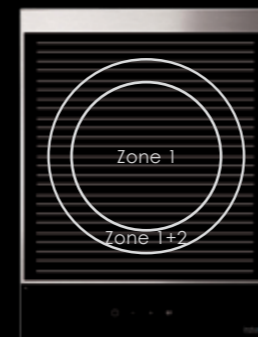
- 2 cooking zones
- powerful hi-light technology with accelerated warming
- high efficiency
- simultaneously usable
- central intuitive command via touch control
- digital display of power (steps 1 - 9)
- easy to clean vitroceramic glass

SECURITY

- safety against overheating of the cooking plate
- residual heat indication
- automatic stop

INSTALLATION

- Electrical network 220-240 V~, 50/60 Hz
- Size (WxD) : 400 x 520 mm, R=5
- Adapted for flushline installation (easy after-sales thanks to access from the back)

**INDU+ 400 GRILL**

ref. 001.DP4.0GR

◀40▶	52	HI-LIGHT 2400 W	-/+							GERMAN TECHNOLOGY
------	----	--------------------	-----	--	--	--	--	--	--	----------------------

Cooking zone	Ø zones	Zone 1	Zone 2	"9"
	280/220 mm	1500 W	900 W	2400 W/1500 W



380 TEPPANYAKI INDUCTION
580 TEPPANYAKI INDUCTION

indu+

NL DESIGN

- Laatste generatie inductie technologie
- 2 onafhankelijke kookzones van elk 1400 W
- 2 sliders met directe toegang tot 10 warmteniveaus
 - 0-9
 - niveau voor schoonmaak
- Display met dynamische led-verlichting
- 2 onafhankelijke timers en eierkokers
- Specifieke toetsen voor vergrendeling en schoonmaak
- Stop & Go
- Bridge functie: laat toe de 2 zones te koppelen tot 1 grote kookzone.

ECO-DESIGN

- Verbruik in standby < 0,8W
- Verpakking 100% recycleerbaar

VEILIGHEID

- Auto-Stop functie in geval van ongewild aanleggen, overkoken, oververhitting
- 2 restwarmte-indicatoren
- Veiligheid bij verkeerd of slecht aansluiten (400V)

INSTALLATIE

- Elektriciteitsnet 220-240 V ~, 50/60 Hz
- Afmetingen (BxL) : 380 x 520 mm, R=5
- Vlakke inbouw mogelijk

INBEGREPEN ACCESSOIRES

- 2 spatels

FR DESIGN

- Dernière génération d'induction
- 2 zones de cuisson indépendantes de 1400W chacune
- 2 sliders avec accès direct à 10 positions de chauffe
 - 0-9
 - position pour nettoyage
- Light guide : affichage LED pour lecture facile du niveau de puissance
- 2 minuteries indépendantes, fonction sablier
- Touches dédiées pour le verrouillage et le nettoyage
- Stop & Go : pause + rappel des derniers réglages au redémarrage de la table
- Fonction bridge: permet de coupler les 2 zones.

ECO-DESIGN

- Consommation standby < 0,8W
- Emballage carton 100% recyclable

SÉCURITÉS

- Arrêt auto. (en cas d'absence prolongée, de surchauffe, etc.)
- 2 témoins de chaleur résiduelle
- Sécurité mauvais branchement (400V)

MONTAGE

- Réseau électrique 220-240 V ~, 50/60 Hz
- dimensions (LxP) : 380 x 520 mm, R=5
- Intégrable à fleur dans le plan de travail

ACCESSOIRES INCLUS

- 2 spatules

DE DESIGN

- neuesten Generation Induktion
- 2 unabhängige Kochzonen mit hohem Wirkungsgrad (2 x 1400 W)
- 2-fach Slider Touch Control mit direktem Zugriff auf jede Heizstufe
 - 0-9
 - clean
- Dynamische LED Temperatur-Anzeige
- 2-fach Timer gleichzeitig verwendbar, Eieruhr
- Verriegelungstaste
- 2-fach Reinigungstasten
- Stop & Go
- 2-fach Brückenfunktion

ECO-DESIGN

- Standby-Verbrauch < 0,5W
- 100% wiederverwertbare Verpackung

SICHERHEIT

- 2-fach Restwärmeanzeige
- Schutz gegen Falschanschluss (400V Überspannung)
- Auto-Stop (Überlauf, Dauerbegrenzung)

INSTALLATION

- Netzstrom 220-240 V~, 50/60 Hz
- Abmessung (BxT): 380 x 520 mm, R=5
- Für flächenbündigen Einbau geeignet (Zugriff von unten = Kundendienst vereinfacht)

INKLUSIVE ZUBEHÖR

- 2 Spachteln

EN DESIGN

- Latest generation induction
- 2 independent thermostatically controlled griddle areas (front & rear) – each 1400 W
- Slider touch control with direct access to each of 10 heating levels
 - 0-9
 - cleaning level
- Dynamic temperature display for both cooking areas
- 2x Timer
- Stand-alone timer
- Locking touch
- Stop&go function
- Cleaning touches dedicated to each zone
- Bridge function allows to couple both zones.

ECO-DESIGN

- Standby consumption < 0,8W
- 100% recyclable packaging

SECURITY

- 2x residual heat indicators
- Auto-Stop (in case of inadvertent start, long absence, over-temperature)
- Protection against wrong electrical connection (400V overvoltage)

INSTALLATION

- Electrical network 220-240 V ~, 50/60 Hz
- Dimensions (LxP) : 380 x 520 mm, R=5
- Adapted for flushline installation (easy after-sales thanks to access from the back)

INCLUDED ACCESSORIES

- 2 spatulas

INDU+ 380 TEPPANYAKI INDUCTION



ref. 001.DP3.8TY

◀38▶	▲52▼	INDUCTION 2800 W										GERMAN TECHNOLOGY
				2+1		x		x				

NL DESIGN

- Laatste generatie inductie technologie
- 4 onafhankelijke kookzones die kunnen verbonden worden tot 2 grote kookzones (bridge functie)
- 4 sliders met directe toegang tot 10 warmteniveaus - 0-9
 - niveau voor schoonmaak
- gemakkelijk te reinigen dankzij de 4 toetsen voor schoonmaak
- Display met dynamische led-verlichting
- 4 onafhankelijke timers en eierkokers
- Specifieke toetsen voor vergrendeling en schoonmaak
- Stop & Go
- Bridge functie: laat toe telkens 2 zones te koppelen tot 1 grote kookzone.

ECO-DESIGN

- Verbruik in stand-by <0,8W
- Verpakking 100% recycleerbaar

VEILIGHEID

- Auto-Stop functie in geval van ongewild aanleggen, overkoken, oververhitting
- 2 restwarmte-indicatoren
- Veiligheid bij verkeerd of slecht aansluiten (400V)

INSTALLATIE

- Electriciteitsnet 220-240 V ~, 50/60 Hz
- Afmetingen (BxL) : 580 x 520 mm, R=5
- Vlakke inbouw mogelijk (onderhoud via onderkant)

INBEGREPEN ACCESSOIRES

- 2 spatels

FR DESIGN

- Dernière génération d'induction
- 4 zones de cuisson indépendantes qui peuvent être couplées en 2 grandes zones
- Nettoyage facile et rapide grâce à 4 touches de nettoyage dédiées
- 4 sliders avec accès direct à 10 positions de chauffe - 0-9
 - position pour nettoyage
- Light guide : affichage LED pour lecture facile du niveau de puissance
- 4 minuteries indépendantes, fonction sablier
- Stop & Go : pause + rappel des derniers réglages au redémarrage de la table
- Touches dédiées pour le verrouillage et le nettoyage
- Fonction bridge : permet de coupler les zones de droite et celles de gauche

ECO-DESIGN

- Consommation standby < 0,8W
- Emballage carton 100% recyclable

SÉCURITÉS

- Arrêt auto (en cas d'absence prolongée, de surchauffe, etc.)
- 4 témoins de chaleur résiduelle
- Sécurité mauvais branchement (400V)

MONTAGE

- Réseau électrique 220-240 V ~, 50/60 Hz
- Dimensions (LxP) : 580 x 520 mm, R=5
- Intégrable à fleur dans le plan de travail

ACCESSOIRES INCLUS

- 2 spatules

DE DESIGN

- neuesten Generation Induktion
- 4-fach Slider Touch Control mit direktem Zugriff auf jede Heizstufe
 - 0-9
 - clean
- Dynamische LED Temperatur-Anzeige
- 4-fach Timer gleichzeitig verwendbar, Eieruhr
- Verriegelungstaste
- 4-fach Reinigungstasten
- Stop & Go
- 2-fach Brückenfunktion

ECO-DESIGN

- Standby-Verbrauch < 0,8W
- 100% wiederverwertbare Verpackung

SICHERHEIT

- 4-fach Restwärmeanzeige
- Schutz gegen Falschanschluss (400V Überspannung)
- Auto-Stop (Überlauf, Dauerbegrenzung)

INSTALLATION

- Netzstrom 220-240 V ~, 50/60 Hz
- Abmessung (BxT): 580 x 520 mm, R=5
- Für flächenbündigen Einbau geeignet (Zugriff von unten = Kundendienst vereinfacht)

INKLUSIVE ZUBEHÖR

- 2 Spachteln

EN DESIGN

- Latest generation of induction technology
- 4 independent thermostatically controlled griddle areas (left and right zones can be bridged)
- 4x slider touch control with direct access to each heating level - 0-9
 - cleaning level
- Dynamic temperature display for both cooking areas
- 4x Timer
- Stand-alone timer
- Locking touch
- Stop&go function
- Cleaning touches dedicated to each zone
- Bridge function allows to couple both zones.

ECO-DESIGN

- Standby consumption < 0,8W
- 100% recyclable packaging

SECURITY

- 4x residual heat indicators
- Auto-Stop (in case of inadvertent start, long absence, over-temperature)
- Protection against wrong electrical connection (400V overvoltage)

INSTALLATION

- Electrical network 220-240 V ~, 50/60 Hz
- Dimensions (WxD): 580 x 520mm, R=5
- Adapted for flushline installationer-sales thanks to access from the back)

INCLUDED ACCESSORIES

- 2 spatulas

INDU+ 580 TEPPANYAKI

INDUCTION



ref. 001.DP5.8TY

◀58▶	52	INDUCTION 5600 W								GERMAN TECHNOLOGY
------	----	---------------------	--	--	--	--	--	--	--	----------------------



indut
600 / 4 ZONES
indut

NL DESIGN

- 4 kookzones
- nieuwste generatie inductie
- onafhankelijke inductoren
- hoge efficiëntie
- 4 timers, simultaan te gebruiken
- 4 onafhankelijke boosters
- eierwekker
- pandetectie
- afwerking: facetgeslepen
- centrale intuïtieve bediening via touch control
- digitale aanduiding van het vermogen (stappen 1 - 9 / booster)
- gemakkelijk te reinigen vitroceramische glasplaat

ECO-DESIGN

- Verbruik in standby < 0,8W
- Verpakking 100% recycleerbaar

VEILIGHEID

- beveiliging tegen overkoken
- beveiliging tegen oververhitting van de kookplaat
- vergrendeltoets
- restwarmte aanduiding
- automatische stop

INSTALLATIE

- Electriciteitsnet 220-240 V ~, 50/60 Hz
- Afmetingen (BxL) : 590 x 520 mm, R=5
- Vlakke inbouw mogelijk (onderhoud via onderkant)

* Gemiddeld vermogen. Bij inductie kan het reële vermogen variëren in functie van de kwaliteiten van de pan of kookpot.

FR DESIGN

- 4 zones de cuisson
- dernière génération d'induction
- foyers à induction indépendants
- haut rendement
- 4 minuteurs, simultanément utilisables
- 4 boosters indépendants
- minuterie
- détection de la casserole
- finition à facettes
- commande centrale intuitive à touches sensibles
- affichage digital de la puissance (niveaux 1 - 9 / booster)
- nettoyage aisé du verre vitrocéramique

ECO-DESIGN

- Consommation standby < 0,8W
- Emballage 100% recyclable

SÉCURITÉS

- protection anti-débordement
- protection contre la surchauffe
- fonction de verrouillage
- indicateur de chaleur résiduelle
- coupure automatique

MONTAGE

- Réseau électrique 220-240 V ~, 50/60 Hz
- Dimensions (LxP) : 590 x 520 mm, R=5
- Intégrable à fleur dans le plan de travail

* En induction, la puissance délivrée varie avec la taille, la forme et la qualité des casseroles utilisées

DE DESIGN

- 4 Kochzonen
- neusten Generation Induktion
- Unabhängige Induktoren
- hohe Effizienz
- 4 Zeitschaltuhren: separat benutzbar auf allen 2 Zonen
- 4 unabhängige Boosters
- Eieruhr
- Topferkennung
- Facette Finish
- mittige intuitive Bedienung mit Touch Control
- hinterleuchtete Anzeige der Leistungsstufen 1-9 und booster
- einfache Reinigung

ECO-DESIGN

- Standby-Verbrauch < 0,8W
- 100% wiederverwertbare Verpackung

SICHERHEIT

- Überkochschutz
- Übertemperaturschutz
- Verriegelungsfunktion
- Restwärmeanzeige
- Automatisches Ausschalten

INSTALLATION

- Netzstrom 220-240 V ~, 50/60 Hz
- Abmessung (BxT): 590 x 520 mm, R=5
- Für flächenbündigen Einbau geeignet (Zugriff von unten = Kundendienst vereinfacht)

* Mit Induktionstechnologie können die Leistungen je nach Größe, Form und Qualität der Töpfe abweichen.

EN DESIGN

- 4 cooking zones
- latest generation induction
- independent inductors
- high efficiency
- 4 timers, simultaneously usable
- 4 independent boosters
- egg-timer
- pan detection
- facet finishing
- central intuitive command via touch control
- digital display of power (1 - 9 / booster)
- easy to clean vitroc ceramic glass

ECO-DESIGN

- Standby consumption < 0,8W
- 100% recyclable packaging

SECURITY

- boil over protection
- safety against overheating of the cooking plate
- child lock
- residual heat indication
- automatic stop

INSTALLATION

- Electrical network 220-240 V~, 50/60 Hz
- Dimensions (WxD): 590 x 520mm, R=5
- Adapted for flushline installation (easy after-sales thanks to access from the back)

* With induction technology, the absorbed power can vary with the size and the quality of the pots.

INDU+ 600 / 4 ZONES



ref. 132.600.000

◀59▶	↕52↕	7400 W	-/+	🕒	Ⓟ	🔄	🛡️	🔒	🌞	CE	GERMAN TECHNOLOGY
				4+1	4	x					

Cooking zones		∅	"g"*	Boosters*
	Front left	190 mm	1850 W	2500 W
	Rear left	190 mm	1850 W	2500 W
	Front right	220 mm	1400 W	1800 W
	Rear right	155 mm	2300 W	3300 W



ACCESSOIRES NL

ACCESSOIRES FR

ZUBEHÖR DE

ACCESSORIES



Cutting Board Walnut
Snijplank Notelaar
Planche à découper Noyer
Schneidebrett Nussbaum

130.041.014



Cutting Board Beech
Snijplank Beuk
Planche à découper Hêtre
Schneidebrett Buche

130.041.013



Cutting Board Teak
Snijplank Teak
Planche à découper Teck
Schneidebrett Teak

130.041.017



Knife Holder Walnut
Messenhouder Notelaar
Porte-Couteaux Noyer
Messerhalter Nussbaum



Knife Holder Beech
Messenhouder Beuk
Porte-Couteaux Hêtre
Messerhalter Buche



Knife Holder Teak
Messenhouder Teak
Porte-Couteaux Teck
Messerhalter Teak



Surface doppio Walnut
Werkvlak doppio Notelaar
Surface doppio Noyer
Schneidebrett doppio Nussbaum

130.041.027



Surface doppio Beech
Werkvlak doppio Beuk
Surface doppio Hêtre
Schneidebrett doppio Buche

130.041.028



Surface doppio Teak
Werkvlak doppio Teak
Surface doppio Teck
Schneidebrett doppio Teak

130.041.029

*New & handy accessory
for GRILLING!*

GRILL PLATE CAST IRON

- ✓ create an extra function for your One Zone and Multiflex
- ✓ cooking plate: cooking and grilling!
- ✓ perfect fit on the Multiflex cooking plate
- ✓ top quality cast iron, French product
- ✓ dishwasher safe
- ✓ heats up quickly
- ✓ ideal to grill meat, fish, vegetables etc.





Container Set Walnut
Container Set Notelaar
Set Containers Noyer
Container Set Nussbaum

130.041.018



Container Set Beech
Container Set Beuk
Set Containers Hêtre
Container Set Buche

130.041.019



Container Set Teak
Container Set Teak
Set Containers Teck
Container Set Teak

130.041.020



indu+ Anti-Splash Board
Teppanyaki 38 cm

130.041.380



indu+ Anti-Splash Board
Grill 40 cm

130.041.400



indu+ Anti-Splash Board
Teppanyaki 58 cm

130.041.580



indu+ spatula set
indu+ spatel set
indu+ spatule set
indu+ Spachtel set

134.008.230



extra drawer TomBoy Duo
extra drawer TomBoy Ultimo

duo 130.041.041
ultimo 130.041.040



extra drawer ServeBoy Duo
extra drawer ServeBoy Ultimo

duo 130.041.044
ultimo 130.041.045



indu+ side dispenser TomBoy
indu+ side dispenser ServeBoy

tomboy 130.041.046
serveboy 130.041.042



indu+ plate dispenser TomBoy
indu+ plate dispenser ServeBoy

tomboy 130.041.047
serveboy 130.041.043



130.041.032

indu+ outdoor cooking carpet vinyl (160 x 200 cm)



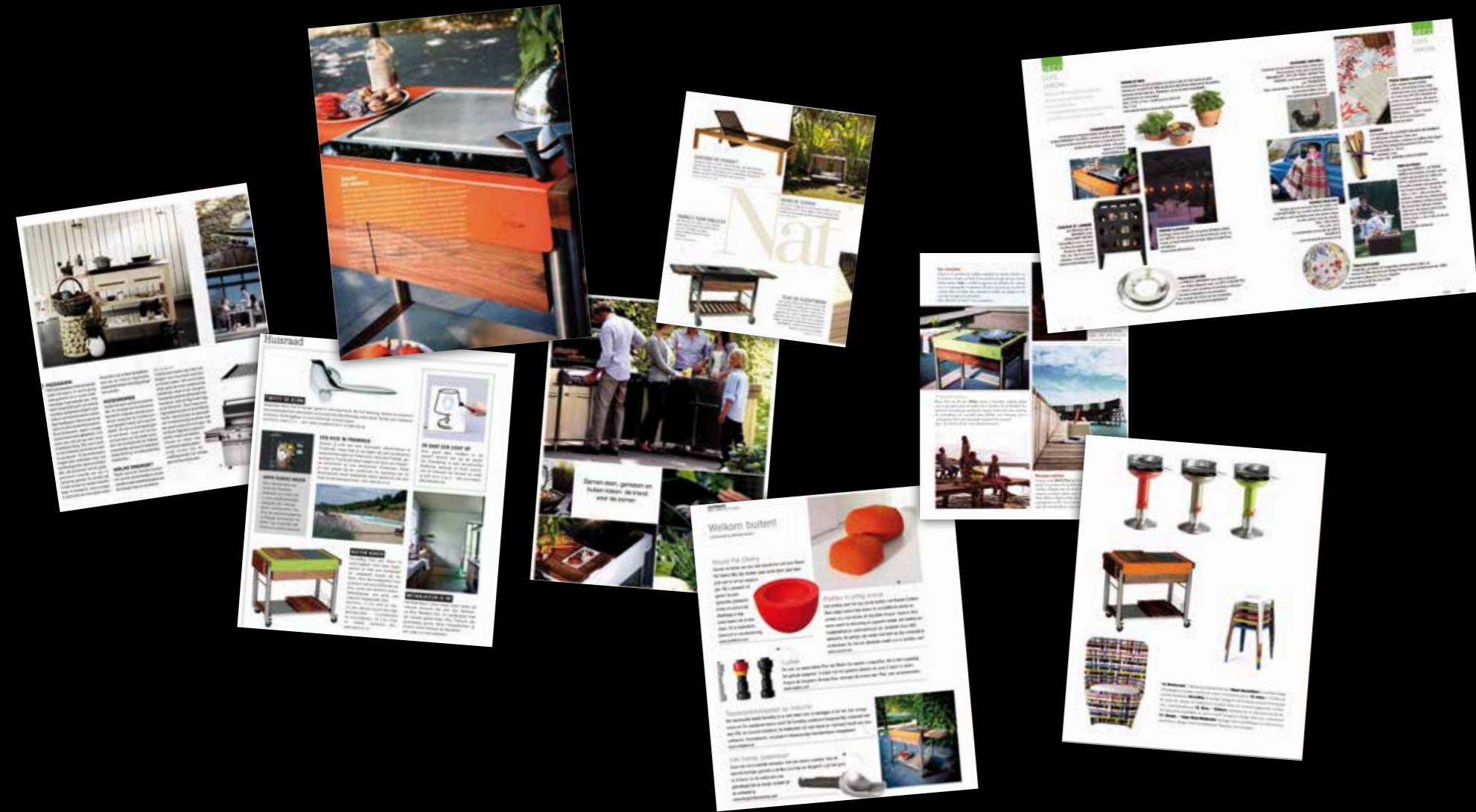
duo 400.827.026
 ultimo 400.827.027

indu+ Flightcase



IN DE MEDIA NL
DANS LES MÉDIAS FR
IN DEN MEDIA DE

IN THE MEDIA



Toys for Chefs, Patrice Farameh, Tectum Publishers
 Keukens, Beta-Plus
 Wonen met Stijl, Tijdloos wegdromen 2, Patrick Retour, Standaard Uitgeverij



Cooking without limits

All Indu+ designs, images, names and intellectual property used in this brochure are the property of Indu+ nv.

All Indu+ designs are registered trademarks and copyrighted by Indu+ nv. Our trademarks and copyrights are protected by law and any infringement or abuse of our copyright and/or trademarks will be pursued by law. Indu+ nv always reserves the right to make changes or additions to the descriptions of features given in this brochure in the light of technical developments or availability of materials. We are not responsible for variations in color, weight or dimensions, as variations are possible whenever products are hand made.

indu+
in+outdoor cooking

indu+ nv/sa
Rijksweg 95
9870 ZULTE
BELGIUM

T +32 (0)56 72 36 87
F +32 (0)56 72 36 88

info@induplus.eu
www.induplus.eu

 follow us on facebook
facebook.com/induplusoutdoorcooking

© All rights reserved.

