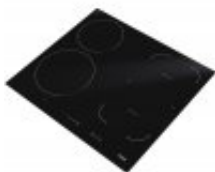


Link do produktu: <https://www.sklep.zbimax.pl/płyta-indukcyjna-amica-pie-6541nsu-p-237.html>



Płyta indukcyjna Amica PIE 6541NSU

Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Kod producenta	5906006235536
Kod EAN	5906006235536

Opis produktu

Płyta indukcyjna PIE6541NSU

PowerBooster

Nie trać czasu w kuchni, przeznacz go na przyjemności! Pomoże Ci w tym funkcja PowerBooster, która zwiększa moc grzania i pozwala na szybsze przygotowanie potraw. Wodę 0,4 l zagotujesz nawet w 60 sekund! Krótszy czas gotowania czy smażenia, to także mniejsza strata cennych substancji odżywczych. Szybko i zdrowo!

AutoBridge

Obiad dla dużej rodziny? Funkcja AutoBridge pozwala na gotowanie w większych garnkach na obu polach jednocześnie! Płyta wykrywa duże naczynie i automatycznie łączy pola w strefę grzania odpowiadającą kształtowi garnka. To intuicyjne rozwiązanie sprawia, że gotujesz szybciej i efektywnie!

Trzy programy gotowe

Po co eksperymentować z temperaturą grzania, tracąc czas i narażając się na wykipienie czy przypalenie potraw? W płytach indukcyjnych Amica zastosowano rozwiązanie, które pozwala na szybkie ustawienie temperatury dopasowanej do aktualnych potrzeb. 42 C to temperatura idealna do topienia masła czy czekolady. W 70 C podgrzejesz zupę i sosy. W 94 C ugotujesz makaron lub ryż. Rozsmakuj się w komforcie!

Hob&Go

Inteligentna płyta? Właśnie tak! Postaw garnek na dowolnym polu, a płyta automatycznie rozpozna jego położenie, aktywuje odpowiednie pole i dostosuje powierzchnię grzania do wielkości i kształtu naczynia. Tobie pozostaje tylko ustawienie mocy grzania. Po prostu postaw i gotuj.

Timer

Ustaw czas gotowania, a kiedy czas minie, płyta automatycznie wyłączy pole grzewcze, emitując przy tym charakterystyczny dźwięk. Timer wykorzystać możesz także jako minutnik. Z płytą indukcyjną Amica jajko na miękko nigdy już nie będzie jajkiem na twardo. Zyskaj pełną kontrolę nad czasem!

Slider

Konieczność kilkakrotnego dotknięcia sensora w celu zwiększenia lub zmniejszenia mocy grzania jest dość uciążliwa. To szczególnie niewygodne, kiedy musisz dokonać szybkiej redukcji temperatury, bo potrawa zaczęła się gwałtownie gotować i grozi wykipieniem. By wyeliminować ten problem w płytach indukcyjnych Amica zastosowany został Slider, który umożliwia błyskawiczną i płynną regulację ustawień. Wystarczy, że przesuniesz palcem po panelu sterowania. Proste, wygodne i praktyczne!