KUCHENKA INDUKCYJNA

Gorący posiłek w ciągu dnia to podstawa zdrowego żywienia. Jak szybko po przyjściu z pracy można przygotować sobie ciepły posiłek? Sposobów jest kilka, wszystko zależy od tego, jakim sprzętem dysponujemy.
Kuchenka indukcyjna jest idealnym rozwiązaniem. Dzięki zastosowaniu nowoczesnej technologii wykorzystującej zmienne pole elektromagnetyczne posiłek przygotujemy w bardzo **krótkim czasie**. Wykorzystanie indukcji elektromagnetycznej sprawia, iż zyskujemy nie tylko na czasie, ale również **oszczędzamy energię** elektryczną.
Gotując na kuchence indukcyjnej masz pewność, że Twoja potrawa będzie smaczna i zdrowa. Płyta indukcyjna jest również bezpieczna, ponieważ pole elektromagnetyczne ogrzewa tylko powierzchnię na której stoi garnek, po jego ściągnięciu powierzchnia kuchenki pozostaje zimna.
Płytę indukcyjną łatwo utrzymać w czystości, ponieważ na niej **nie da się niczego przypalić**. Kuchenka indukcyjna posiada możliwość regulacji czasu i temperatury gotowania.

DANE TECHNICZNE

- napięcie: 230 V
- moc: 600 – 1800 W
- częstotliwość: 50 Hz
- wymiary: 35 x 30 x 6 cm
- kolor: czarny lub srebrny

ODPOWIEDZI NA NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

Czy kuchenka indukcyjna jest bezpieczna dla dzieci?
Tak, ponieważ kuchenka posiada zabezpieczenia przed przegrzaniem, nagrzewa się tylko naczynie w którym gotujemy a kuchenka pozostaje zimna.

Jakich garnków można używać do gotowania na kuchenkach indukcyjnych?
Do gotowania na kuchence indukcyjnej nadają się specjalne naczynia ze stali ferromagnetycznej i z płaskim dnem. Wielkość naczyń powinna wynosić 12 - 30 cm.

Jakie dodatkowe ustawienia posiada kuchenka indukcyjna?
Kuchenka indukcyjna posiada zaprogramowanych kilka fukcji automatycznego gotowania, gdzie czas i moc kuchenki są automatycznie włączane. Przykładowo kuchenka posiada funkcję smażenia, duszenia, gotowania ryżu.