



KUCHENKA INDUKCYJNA SAFE TOUCH

Kuchenka indukcyjna jest idealnym rozwiązaniem, kiedy chcemy przygotować posiłki zapewniając sobie oszczędność czasu i energii.

Produkt ten wykorzystuje zmienne pole elektromagnetyczne, dzięki czemu posiłki będą gotowe w krótkim czasie.

Urządzenie posiada **czytelny wyświetlacz** oraz **prosty w obsłudze panel sterujący**, który ułatwi pracę w kuchni.

Dzięki **ośmiu funkcjom gotowania** usmażysz i udusisz potrawę, z łatwością ugotujesz ulubioną zupę, a także bez problemu przyrządzisz ryż.

Zalety:

- wysoka wydajność, oszczędność czasu i energii,
- łatwa w obsłudze,
- czytelny wyświetlacz z panelem sterującym,
- automatyczna detekcja wielkości garnka,
- ochrona przed przegrzaniem,
- natychmiastowe działanie,
- bezpieczna w użytkowaniu,
- płyta ceramiczna odporna na działanie wysokich temperatur,
- funkcja alarm (urządzenie weryfikuje przydatność pozostawionego na kuchence garnka),
- funkcja „Voltage” pokazująca m.in. wartość zużytej energii,
- funkcja wentylatora, który może pracować w trakcie gotowania, jak i w trakcie czuwania.

Kuchenka indukcyjna przeznaczona jest do **garnków wykonanych z metali magnetycznych** takich jak: żelazo, emaliowane garnki metalowe, a także garnki żeliwne, które posiadają **płaskie i równe dno** o średnicy od 12 do 30 cm.

Niewątpliwą zaletą urządzenia jest **możliwość ręcznego programowania czasu gotowania** (od 1 minuty do 240 minut) oraz **funkcja szybkiego podgrzewania i utrzymania temperatury gotowanej potrawy**.

Kuchenka indukcyjna jest **bezpieczna w użytkowaniu**, ponieważ powierzchnia płyty pozostaje chłodna nawet podczas ogrzewania, w dodatku jest **łatwa w utrzymaniu czystości**.



DANE TECHNICZNE:

- napięcie zasilania: 230 V
- częstotliwość: 50 Hz
- moc: 200-1800 W
- temperatura: 80°-270°C
- minutnik: 1-240 minut
- długość przewodu: 1,5 m
- wymiary: 37x29 cm
- waga: 2,34 kg
- maksymalna waga garnka pozostawionego na kuchence (z zawartością): 9,5 kg

ODPOWIEDZI NA NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

Jakie garnki nadają się do gotowania na kuchence indukcyjnej?

Do gotowania na kuchence indukcyjnej nadają się garnki o płaskim i równym dnie, których średnica wynosi od 12 do 30 cm.

Bardzo dobrze sprawdzają się garnki wykonane z żeliwa, żelaza, emaliowane garnki metalowe, bądź szklane naczynia z dnem wykonanym z metalu magnetycznego.

Ile wynosi maksymalna waga garnka, który mogę postawić na kuchence indukcyjnej?

Maksymalna waga garnka z zawartością wynosi 9,5 kg.

Na czym polega funkcja „Voltage”?

Dzięki funkcji „Voltage” można sprawdzić poziom zużytej energii w trakcie gotowania, wartość napięcia w sieci podłączonej kuchenki, a także wyświetlana jest moc lub temperatura pracy urządzenia.