

Link do produktu: <https://sklep.ps.com.pl/plyta-gazowa-na64h3030bk-p-409363.html>

Płyta gazowa NA64H3030BK

Cena brutto	1 158,99 zł
Cena netto	942,27 zł
Numer katalogowy	HZSAMYGS3030BK1
Kod producenta	NA64H3030BK/O1
Kod EAN	8801643558673
Liczba palników / pól grzejnych	4
Budowa (AGD)	gazowo-szklana
Waga	16.5
Szerokość	60
Wysokość	9.8
Głębokość	52
Kolor AGD	czarny
Data Act	Samsung - TESAM%, RTSAM%, ATSAM%, UGSAM%, AVSAM%, TVSAM%, URSAM%, HWSAM%, HZSAM%, UPSAM%, ULSAM%, TLSAM%
Uwaga	CE+WEEE
Gwarancja	24 mc.
Rusztzy	Żeliwne
Funkcje (płyty)	Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu
Moc całkowita	8.8
Informacje o płycie (agd)	Palnik potrójny: 3,8 kW Palnik duży: 2 2,0 kW Palnik mały: 1,0 kW
Sterowanie (AGD)	pokrętła

Opis produktu

Płyta gazowa NA64H3030BK

Potrójna moc gotowania

Palnik z potrójną koroną generuje intensywne ciepło. Umożliwia tym samym znaczne przyspieszenie procesu gotowania, zapewniając jednocześnie osiągnięcie idealnej konsystencji, smaku i zapachu przyrządzanej potrawy. Połączenie trzech koncentrycznych pierścieni ognia w jeden duży i potężny palnik pozwala natychmiast wytworzyć ogromne ciepło, co sprawia, że rozwiązanie to doskonale sprawdza się w przypadku korzystania z woków i dużych garnków oraz przyrządzania potraw typu stir fry.

Nie podnoś przesun!

Płyta gazowa Samsung została wyposażona w ruszt Endless Design, który umożliwia łatwe i bezpieczne przesuwanie naczyń w

jego obrębie. Możesz przesuwając nawet najcięższe garnki i patelnie bez konieczności ich podnoszenia. Posiada on także wskaźnik centralnego ustawienia garnka, tak aby zapewnić optymalną dystrybucję ciepła, a w razie potrzeby można go bez problemu umyć w zmywarce.

Nakładka typu "WOK"

Pływa grzewcza Samsung jest wyposażona w specjalnie zaprojektowaną nakładkę typu wok, która zwiększa wydajność i bezpieczeństwo korzystania z patelni wok.

Kuchenka gazowa Samsung NA64H3030BK/O1 jest wyposażona w dedykowaną nakładkę na patelnię typu wok.

Doskonały design nakładki "WOK"

Okrągły kształt nakładki doskonale pasuje do palnika, dzięki czemu wok, a także inne duże patelnie zachowują stabilność bez zagrożenia przypadkowym przewróceniem. Ponadto dzięki nakładce patelnia zawsze pozostaje w odpowiednim miejscu, co zapewnia szybką i równomierną dystrybucję ciepła oraz pomaga uzyskać smaczny efekt końcowy.