

Płyta gazowa NA64H3030BK

Cena brutto	**1 158,99 zł**
Cena netto	**942,27 zł**
Numer katalogowy	**HZSAMYGS3030BK1**
Kod producenta	**NA64H3030BK/O1**
Kod EAN	**8801643558673**
Data Act	**Samsung - TESAM%, RTSAM%, ATSAM%, UGSAM%, AVSAM%, TVSAM%, URSAM%, HWSAM%, HZSAM%, UPSAM%, ULSAM%, TLSAM%**
Uwaga	**CE+WEEE**
Gwarancja	**24 mc.**
Ruszty	**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**
Liczba palników / pól grzejnych	**4**
Budowa (AGD)	**gazowo-szklana**
Waga	**16.5**
Szerokość	**60**
Wysokość	**9.8**
Głębokość	**52**
Kolor AGD	**czarny**

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

jego obrębie. Możesz przesuwać 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.