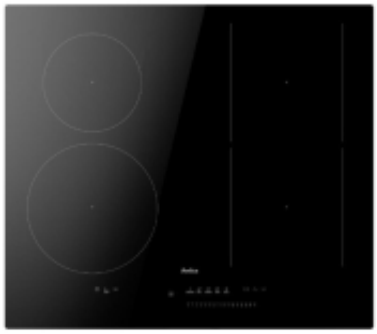


Płyta indukcyjna PIA6541PHTSUN 3.0

Cena brutto	**1 823,99 zł**
Cena netto	**1 482,92 zł**
Numer katalogowy	**HZAMIYI6541SUN3**
Kod producenta	**21604**
Kod EAN	**5906006216047**
Uwaga	**CE+WEEE**
Gwarancja	**24 mc.**
Ruszty	**Nie dotyczy**
Funkcje (płyty)	**PowerChoice Pro**
Moc całkowita	**7.35**
Informacje o płycie (agd)	**Pole o średnicy 16 cm z funkcją Booster - 2,1kW Pole o średnicy 21 cm z funkcją PowerBooster - 3 kW 2 x Pole o średnicy 18 cm z funkcją Booster - 2,5 kW Bridge**
Sterowanie (AGD)	**dotykowe**
Liczba palników / pól grzejnych	**4**
Budowa (AGD)	**indukcyjna**
Szerokość	**59.2**
Wysokość	**4.9**
Głębokość	**52.2**
Kolor AGD	**czarny**

Opis produktu

Płyta indukcyjna PIA6541PHTSUN 3.0

HobControl Pro - Gotowanie pod pełną kontrolą dzięki inteligentnym algorytmom bez konieczności mieszania, bez przypalania oraz kipienia. 4 precyzyjne programytemperaturowe to gwarancja perfekcyjnych efektów, a także mniejsze zużycie energii.

Precyzyjny program do topienia (40°C) - Precyzyjny program temperaturowy do topienia w płycie z HobControl działa na zasadzie inteligentnego algorytmu. Możesz topić czekoladę i klarować masło mając pewność, że nic się nie zważy i nie przypali.

Precyzyjny program do duszenia (70°C) - Gotowanie dań typu gulasz, leczo, smażenie powideł, przygotowywanie gęstych sosów bez przywierania i przypalania. Zastosowany inteligentny algorytm precyzyjn ie dobiera odpowiednią temperaturę, dając
gwarancję sukcesu.

Precyzyjny program do gotowania na wolnym ogniu (90°C) - Inteligentny algorytm precyzyjnie dobiera moc grzania do

wielkości garnka i wsadu, żeby nie trzeba było martwić się tym, że potrawa wykipi albo się rozgotuje. Wystarczy, że dotkniesz jeden sensor iproblem z głowy!

Precyzyjny program do grillowania (200°C) - Smaż idealne steki, dania w głębokim tłuszczu oraz typu stir fry na płycie indukcyjnej! Technologia HobControl daje ci pewność osiągnięcia odpowiednio wysokiej temperatury i dzięki temu perfekcyjnych efektów

Funkcja PowerBooster dla wszystkich pól - Zwiększona moc pola, dzięki której zagotujesz wodę 0,4l nawet w 60 sekund!

Energooszczędność 40% - Płyta indukcyjna zużywa 40% mniej energii od tradycyjnej płyty ceramicznej. Nawet w trybie standby pobór jest o połowę mniejszy od tego wymaganego normami.

SlimHob Pro- Płytę Amica zamontujesz praktycznie w każdym blacie - nawet najcieńszym 12 mm, bez konieczności stosowania przedniej wentylacji ani przegrody. To ogromna elastyczność przy projektowaniu wymarzonej kuchni.

PowerChoice Pro - Płyty indukcyjne Amica możesz podłączyć do jedno - lub trójfazowej / każdej instalacji elektrycznej. Wybierz jeden z pięciu poziomów mocy i gotuj na wszystkich palnikach jednocześnie.

Gotowanie bez efektu on/off - Danie gotuje się albo smaży równomiernie bez cyklicznych skoków temperatury, dzięki czemu zawsze możesz liczyć na doskonałe rezultaty w kuchni.

Timer dla każdego pola - Użyj wbudowanego timera i zyskaj pełną kontrolę nad czasem gotowania na każdym z pól grzejnych z osobna. Kiedy czas minie, płyta automatycznie wyłączy pole i poinformuje Cię o tym dźwiękiem.