

Link do produktu: <https://sklep.ps.com.pl/plyta-indukcyjna-pih6542phtsun-3-0-p-408964.html>BRAK
ZDJĘCIA

Płyta indukcyjna PIH6542PHTSUN 3.0

Cena brutto	2 010,99 zł
Cena netto	1 634,95 zł
Numer katalogowy	HZAMIYI6542SUN3
Kod producenta	21609
Kod EAN	5906006216092
Kolor AGD	czarny
Uwaga	CE+WEEE
Gwarancja	24 mc.
Ruszty	Nie dotyczy
Funkcje (płyty)	Timer
Moc całkowita	7.35
Informacje o płycie (agd)	4 pola o średnicy 22 cm z funkcją PowerBooster - 3kW 2 x Bridge
Sterowanie (AGD)	dotykowe
Liczba palników / pól grzejnych	4
Budowa (AGD)	indukcyjna
Szerokość	59.2
Wysokość	4.9
Głębokość	52.2

Opis produktu

Płyta indukcyjna PIH6542PHTSUN 3.0

HobControl Pro - Gotowanie pod pełną kontrolą dzięki inteligentnym algorytmom bez konieczności mieszania, bez przypalania oraz kipienia. 4 precyzyjne programy temperaturowe 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, leczko, smażenie powideł, przygotowywanie gęstych sosów bez przywierania i przypalania. Zastosowany inteligentny algorytm precyzyjnie 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 i problem 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.