Dane aktualne na dzień: 10-11-2026 18:11

Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/plyta-indukcyjna-pue611bb5e-p-409106.html



Płyta indukcyjna PUE611BB5E

Cena brutto	**1 408,99 zł**
Cena netto	**1 145,52 zł**
Numer katalogowy	**HZBOSYI611BB5EU**
Kod producenta	**PUE611BB5E**
Kod EAN	**4242005285082**
Data Act	**Bosch - HWBOS%, HZBOS%**
Uwaga	**CE+WEEE**
Gwarancja	**24 mc.**
Moc przyłączeniowa	**4600**
Ruszty	**Nie dotyczy**
Funkcje (płyty)	**QuickStart**
Informacje o płycie (agd)	**Wielkość i moc strefy grzewczej: strona lewa, przednia: 180 mm, 1.8 kW (maks. moc 3.1 kW) Wielkość i moc strefy grzewczej: strona lewa, tylna: 180 mm, 1.8 kW (maks. moc 3.1 kW) Wielkość i moc strefy grzewczej: strona prawa, tylna: 145 mm , 1.4 kW (maks. m**
Sterowanie (AGD)	**dotykowe**
Liczba palników / pól grzejnych	**4**
Budowa (AGD)	**indukcyjna**
Waga	**9.4**
Szerokość	**59.2**
Wysokość	**51**
Głębokość	**52.2**
Kolor AGD	**czarny**

Opis produktu

TouchSelect: wszystko w jednym palcu.
Dzięki czytelnemu panelowi sterowania TouchSelect możesz łatwo regulować wybrany poziom mocy. Wystarczy wybrać poziom mocy, który potrzebujesz.

Przyspiesz gotowanie.
Jeśli chcesz szybko i łatwo przyrządzić posiłek, skorzystaj z pomocy PowerBoost. Ta praktyczna funkcja zwiększa moc, zapewniając ultraszybkie nagrzewanie. Aktywuj tę opcję na swojej płycie indukcyjnej, aby zagotować duże ilości wody i podgrzewaj naczynia nawet o 35% szybciej niż na najwyższym poziomie mocy.

Gotowanie jeszcze szybsze

Funkcja QuickStart wykrywa miejsce usytuowania naczynia na płycie i automatycznie wyświetla odpowiednią strefę grzania na panelu sterowania. Możesz od razu zacząć gotowanie i wybrać odpowiedni poziom grzania dla swojego naczynia, bez zbędnej zwłoki.

Zachowuje ustawienia
W przypadku jakichkolwiek problemów w obrębie powierzchni płyty, czy wykipienia, urządzenie wyłącza się automatycznie, zapisując ostatnio wybrane ustawienia. Pozwala to na łatwe oczyszczanie powierzchni i przywrócenie ustawień - za jedym naciśnięciem przycisku.

Szybsze gotowanie, zmniejszone zużycie energii. Oto indukcja.
Płyty indukcyjne wytwarzają ciepło tylko tam, gdzie jest potrzebne w podstawie naczynia. Co to oznacza dla Ciebie? Większe bezpieczeństwo i wygodę! Niższa temperatura płyty chroni przed oparzeniem dłoni zarówno dorosłych, jak i dzieci. Co więcej, dzięki płycie indukcyjnej można zagotować dwa litry wody dwukrotnie szybciej niż na płycie szklano-ceramicznej, co pozwala także zaoszczędzić mnóstwo energii.

17 stopni mocy grzania dla płyt indukcyjnych
17 stopni mocy grzania dla płyt indukcyjnych, precyzyjna kontrola mocy grzania, aby sprostać rozmaitym oczekiwaniom kulinarnym.

Szkło ceramiczne
Szkło ceramiczne jest trwalsze i lepiej przewodzi ciepło.

Rozpoznawanie obecności naczyń
Rozpoznawanie obecności naczyń, płyta nie zadziała dopóki nie postawisz garnka na płycie indukcyjnej.