Dane aktualne na dzień: 10-11-2026 18:12

Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/plyta-indukcyjna-wsq0530ne-p-409440.html



Płyta indukcyjna WSQ0530NE

Cena brutto	**1 353,99 zł**
Cena netto	**1 100,80 zł**
Numer katalogowy	**HZWHRYI0530NE00**
Kod producenta	**WSQ0530NE**
Kod EAN	**8003437604850**
Data Act	**Whirlpool/Indesit/Beko - HWWHR%, HZWHR%, HWIND%, HZIND%, HWBEK%, HZBEK%**
Uwaga	**CE+WEEE**
Gwarancja	**24 mc.**
Funkcje (płyty)	**Wyłącznik główny**
Moc całkowita	**3.7**
Sterowanie (AGD)	**dotykowe**
Liczba palników / pól grzejnych	**2**
Budowa (AGD)	**indukcyjna**
Waga	**5.7**
Szerokość	**284**
Wysokość	**54**
Głębokość	**510**
Kolor AGD	**czarny**

Opis produktu

PROGRAMY AUTOMATYCZNE 6.ZMYSŁ

Ustawienie prawidłowego poziomu grzania nie stanowi już problemu dzięki 4 specjalnym wstępnie ustawionym funkcjom do 4 dla każdej strefy gotowania. Wystarczy wybrać program, a płyta automatycznie ustawi najlepszy poziom ciepła dla żądanej metody gotowania.

Zarządzanie mocą

Wyjątkowa klasa energetyczna.

Dzięki funkcji zarządzanie mocą możesz ustawić moc płyty grzejnej i uniknąć przeciążenia obwodu w swoim domu.

Boster 3 kW

Ciesz się jeszcze szybciej doskonałymi rezultatami.

Płyta grzejna Whirlpool ma palnik o mocy 3 kW dla szybszego, bardziej wydajnego podgrzewania.

Bezpośredni dostęp

Nowy panel użytkowania zapewnia łatwiejszą interakcję z płytą grzejną. Pokazuje dokładnie strefy gotowania, dzięki czemu konsument może łatwo kontrolować każdą strefę.

Sterowanie dotykowe

Gotowanie za naciśnięciem jednego przycisku. Dzięki TouchControl precyzyjna kontrola płyt grzewczych jest na wyciągnięcie ręki.

Funkcja Rozpuszczanie

Perfekcyjne gotowanie na małym ogniu.

Funkcja Rozpuszczanie pozwala Ci gotować w bardzo niskich temperaturach to idealne rozwiązanie, gdy rozpuszczasz czekoladę, masło lub przygotowujesz lekkie, delikatne sosy.

Doprowadzenie do wrzenia

Dzięki funkcji gotowania możesz podgrzać wodę bez wykipienia i strat energii.

Technologia indukcyjna

Szybsze, oszczędniejsze gotowanie.

Technologia indukcyjna ogrzewa naczynie, a nie powierzchnię płyty, dzięki czemu ilość ciepła, które rozprasza się w powietrzu, nie przekracza 10% a potrawy są perfekcyjnie ugotowane.

Panel przedni

Pełna kontrola nad gotowaniem. Łatwo dostępne i intuicyjne elementy sterujące są wygodnie umieszczone na panelu przednim Twojej płyty kuchennej, zapewniając niezapomniane doświadczenia kulinarne.