

PŁYTY KUCHENNE



Blokada bezpieczeństwa:

W momencie uruchomienia zabezpieczenia, wszystkie funkcje i programy zostają zablokowane, zapewniając całkowite bezpieczeństwo dzieciom.



Sterowanie dotykowe Touch Control:

Wybrane modele naszych urządzeń posiadają panele dotykowe, co stanowi komfort użytkowania i jest bardzo łatwe w utrzymaniu czystości.



ECO-logic:

Opcja Eco logic ogranicza całkowite zużycie energii do 3 kW, umożliwia to używanie płyty oraz innych urządzeń w tym samym czasie.



Ruszt żeliwny:

Smeg oferuje płyty gazowe z trzema rodzajami rusztów: żeliwne, emaliowane lub ze stali nierdzewnej.



Ultraszybki palnik:

Te palniki oferują podwyższoną moc w 3 różnych konfiguracjach: palnik z potrójnym lub podwójnym płomieniem, sterowane jednym pokrętkiem. W ofercie są też dostępne palniki z dwoma pokrętkami, które umożliwiają elastyczne sterowanie palnikiem.



Auto-Vent:

możliwość połączenia płyty z okapem



Eco-Heat:

3 stopniowy wskaźnik zalegającego ciepła: kontynuuj gotowanie, utrzymywanie potrawy w ciepłe, zalegające ciepło



Eco-Off:

W celu zaoszczędzenia energii, strefa grzejna wyłącza się przed dzwonkiem timera



Flexi4Zone:

Pozwala na połączenie stref gotowania w dowolny sposób



Flexi-Heat:

Pozwala na zmianę temperatury strefy poprzez przesunięcie naczynia



TIMER:

Większość modeli płyt indukcyjnych oraz ceramicznych posiada timer, który programuje czas gotowania i wyłącza płytę po jego zakończeniu.



ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM:

Specjalny system bezpieczeństwa, który automatycznie wyłączy płytę indukcyjną lub ceramiczną w razie wysokiej temperatury panel sterującego.



PŁYTA INDUKCYJNA:

Indukcja to bezpieczny i efektywny sposób gotowania. Poprzez działanie induktora na ferromagnetyczne naczynie następuje podgrzanie potrawy, a nie samego szkła, które nagrzewa się nieznacznie od dna naczynia.



PŁYTA CERAMICZNA:

Podstawa płyty jest wykonana z materiału ceramicznego, a ogrzewanie odbywa się za pomocą elementów grzejnych Hi-Light.



Płomień wertykalny:

Palniki o zwiększonej mocy dają płomień wertykalny, co zapobiega utratom ciepła i szybko działa na dno naczynia.



Gaz na szkle:

Płyty typu gaz na szkle są łatwe w utrzymaniu w czystości i bardzo bezpieczne, gdyż pod szkłem znajduje się cienka warstwa stali nierdzewnej, która jest w stanie utrzymać strukturę nawet w przypadku uderzenia.



MULTIZONE:

Każda z Multizone automatycznie przystosowuje się do rozmiaru i położenia podstawy naczynia, zapewniając tym samym najbardziej efektywne wykorzystanie płyty indukcyjnej. W razie potrzeby strefy grzejne mogą być stosowane w postaci dwóch dużych stref lub kilku małych.



Zabezpieczenie przed zalaniem:

Zabezpieczenie przed zalaniem





EVERSHINE:

Specjalna emalia zapobiegająca żółknięciu i powstawaniu innych przebarwień. Pokrywa wybrane elementy ze stali nierdzewnej.

 **Booster:** Funkcja Booster pozwala na zagotowanie wody lub podgrzanie dowolnej potrawy, z maksymalnym, dostępnym poziomem mocy w bardzo krótkim czasie.

 **SZYBKI START:** Opcja, która automatycznie zaczyna gotowanie na najwyższym poziomie, aby po określonym czasie zmniejszyć moc i ją utrzymywać.

 **WSKAŹNIK ZALEGAJĄCEGO CIEPŁA:** Wskaźnik zalegającego ciepła jest aktywny, dopóki temperatura szkła nie spadnie poniżej 60°C.

 **Wskaźnik czasu:** Pokazuje jak długo strefa grzejna jest w użyciu.
