

Poznaj prawdziwie intuicyjne płyty indukcyjne Electrolux

1. Gotowanie asystowane – rewolucja w Twojej kuchni



SenseBoil®

Zapomnij o kipiących garnkach

Płyta rozpoznaje moment zagotowania wody i automatycznie redukuje moc. Masz gwarancję, że na płycie nic nie wykipi.

SenseFry®

Rezultat gwarantowany

Masz pewność, że dania są równomiernie usmażone. Wybierz potrawę i ulubiony stopień wysmażenia, a płyta sama dostosuje temperaturę.



SensePro®

Precyzyjne gotowanie

Bezprzewodowa termosonda mierzy temperaturę wnętrza, komunikując się z płytą. W ten sposób można gotować, smażyć, dusić i gotować Sous Vide z rezultatem godnym najlepszych restauracji.



Hob2Hood

Gotuj w komfortowych warunkach

Dzięki funkcji Hood2hood płyta grzejna samoczynnie włącza okap kuchenny i dostosowuje siłę jego wyciągu do intensywności gotowania.



2. **SLIM-FIT** – najpłytsza płyta indukcyjna, pasuje do każdej kuchni

Płyta Electrolux SLIM-FIT

Pasuje do blatu o grubości 28 mm
nad piekarnikiem Electrolux,
12 mm nad szufladami



Standardowa płyta

Nie pasuje
do blatu o grubości 28 mm



Elastyczna wymiana

zastąpi każdą płytę
gazową lub ceramiczną

Flexi-Power

Zainstalujesz ją, nawet
jeśli nie masz dostępu
do 2 czy 3 fazy

OptiFix™

szybki i intuicyjny
montaż

3. Dlaczego warto kupić płytę indukcyjną?



✓ **Czystość**

łatwa
w czyszczeniu

✓ **Bezpieczeństwo**

nagrzewa się tylko
pod naczyniem



✓ **Szybkość**

błyskawicznie
gotowa do pracy

✓ **Oszczędność**

zużywa mniej energii