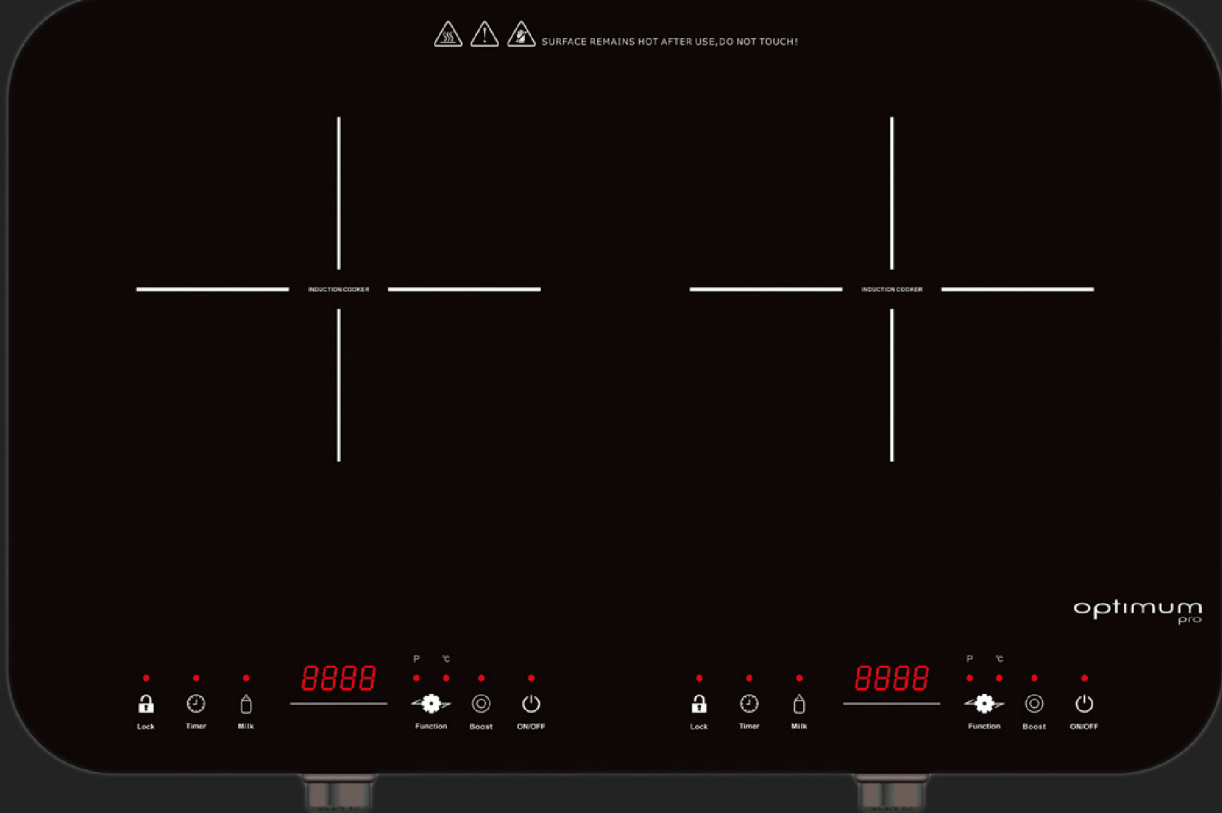




Kuchenka indukcyjna 2-płytkowa PX-2002

Kuchenka indukcyjna 2-płytkowa należąca do linii produktów Optimum Pro, która wyróżnia się prestiżowym i oryginalnym designem połączonym z funkcjonalnością oraz komfortem użytkowania. Charakteryzuje się wysoką jakością wykonania, niezawodnością i bezpieczeństwem użytkowania. Niewielkie wymiary modelu PX-2002 pozwalają na używanie jej w mniejszych przestrzeniach kuchennych. Może służyć do odgrzewania lub przygotowania posiłków, wymagających równoczesnego wykorzystania dwóch garnków lub patelni. Wyposażona w liczne funkcje i innowacyjne technologie, zapewnia nie tylko szybkie i precyzyjne gotowanie, ale również elegancki wygląd, dzięki swojemu czarnemu kolorowi i lśniącej powierzchni.



Model PX-2002 posiada automatyczną funkcję wykrywania naczyń, która zapewnia bezpieczeństwo i oszczędność energii. Po zdjęciu naczynia z kuchenki, przejdzie ona w stan czuwania i nie będzie niepotrzebnie się nagrzewać, nawet jeśli zapomnisz jej wyłączyć.

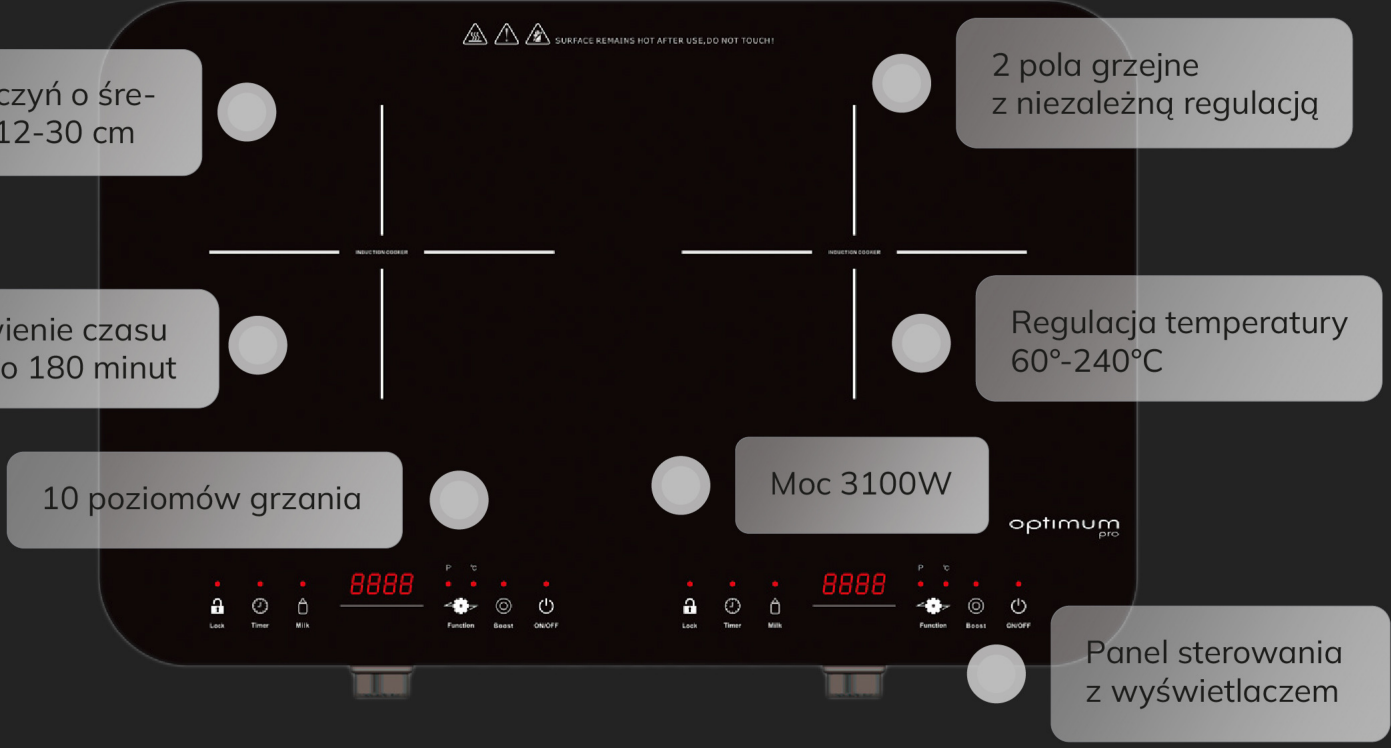


Intuicyjny w obsłudze dotykowy panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem LED i pokrętką regulacji, pozwala na precyzyjne dostosowanie parametrów gotowania do Twoich potrzeb kulinarnych.



Przenośny model PX-2002, który zajmuje niewiele miejsca, jest idealnym rozwiązaniem do małej kuchni, podczas pobytu w letnim domku, na campingu czy na wyjazdach wakacyjnych. Charakteryzuje się wysoką wydajnością energetyczną i oszczędnością energii.

Najważniejsze cechy produktu



Moc 3100 W

zapewnia efektywne i szybkie gotowanie, umożliwiając przygotowanie potraw w krótkim czasie.

2 pola grzejne z niezależną regulacją

dzięki optymalnym rozmiarom są przystosowane do garnków i patelni, których podstawy mają średnicę w zakresie 12-30 cm.

Regulacja mocy grzania

można ją ustawić dla każdego pola oddzielnie, co umożliwia dostosowanie pracy kuchenki do różnych potrzeb kulinarnych. Małe pole grzejne w zakresie: 200W – 1300W, duże pole grzejne: 200W – 1800W.

Płynna regulacja temperatury

w zakresie od 60 do 240°C oraz czasu - od 1 do 180 minut. Ustawienia można monitorować dzięki czytelnemu wyświetlaczowi LCD.

Funkcja szybkiego podgrzewania (Boost)

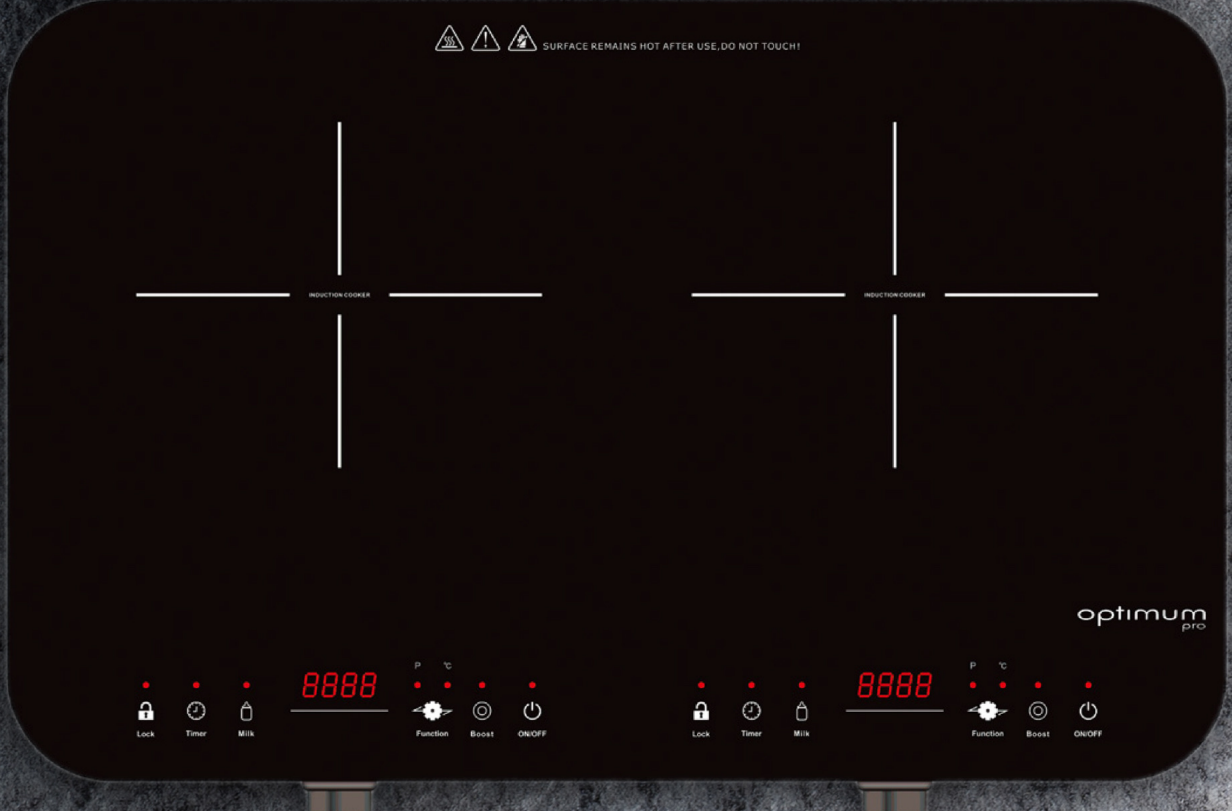
sprawia, że pole grzejne bardzo szybko osiąga maksymalną moc, co znacznie przyspiesza proces podgrzewania.

Funkcja podgrzewania mleka (Milk)

automatyczny program, w którym kuchenka przechodzi w tryb podgrzewania mleka w temperaturze 60°C przez 20 minut.

Twoja wygoda to dla nas priorytet - kuchenka została wyposażona w funkcjonalne rozwiązania ułatwiające codzienne użytkowanie oraz zapewniające maksymalne bezpieczeństwo:

- Wytrzymała i łatwa w czyszczeniu szklana powierzchnia płyty** - optymalizuje czas przeznaczony na sprzątanie,
- Blokada panelu sterowania (LOCK)** – blokada rodzicielska zabezpieczająca przed uruchomieniem przez dzieci,
- Automatyczne wyłączenie** - zapewnia bezpieczeństwo i kontrolę nad gotowaniem bez konieczności ciągłego sprawdzania,
- Sygnalizacja naczyń** - w sytuacji, w której na płycie indukcyjnej zostało umieszczone niewłaściwe naczynie, kuchenka nie uruchomi się i przejdzie w tryb czuwania,
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem i przepięciami** - niweluje ryzyko niebezpieczeństwa podczas użytkowania,
- Nóżki antypoślizgowe** - zapewniają stabilność urządzenia na blacie kuchennym, eliminując ryzyko przesuwania się podczas użytkowania.



Poznaj inne produkty z rodziny Optimum Pro

