

Индукционни плотове

Най-прекият път към отличен вкус

Индукционни плотове Electrolux



Индукцията - как работи?

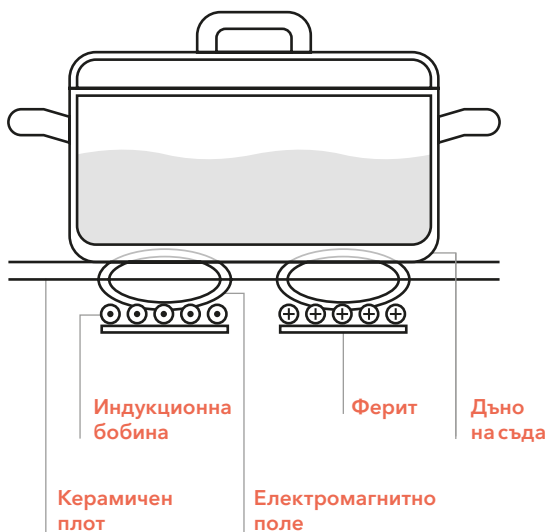
Тайната съставка под плота

Под керамичната основа, индукционните плотове имат силни електромагнити (т.нар. индукционни бобини), разположени под зоните за готвене. При включване, тези магнити могат да създадат силно електромагнитно поле от спираловидни вълни, които пораждат топлина в метала, ако върху плота се постави съд с метално дъно.



Топлината се провежда директно към съда и неговото съдържание, а не към самия плот. Той се нагрява леко само вторично, защото играе ролята на разделител между съда и индукторите под него. В момента, в който отстраните съда от зоната за готвене, тя се охлажда почти мигновено.

Индукционната връзка е много бърза, което позволява мигновен контрол на настройките, без да се налага да махате съда от плота.



Прецизен и бърз контрол на температурата: по-вкусно и лесно с индукционните плотове

Бързо и безопасно

Индукционният плот печели съревнованието за бързина в сравнение с газовия плот, като същевременно е много по-безопасен за работа и енергийно ефективен. Тъй като самият плот не загрява, не можете да се изгорите от него. Освен това няма никаква загуба на електроенергия, защото индукцията се провежда само до очертанията на дъното на съда, поставен върху плота.

Прецизен контрол над температурата

Професионалните готвачи по цял свят обичат да работят с индукционни плотове, защото много прецизно могат да контролират температурата – от висока за запичане на месо до много ниска при разтопяване на шоколад или масло.

Мога ли да използвам съдовете си за индукционен плот?

Противно на твърденията, много видове съдове, вкл. и вашата много стара посуда може да се окаже подходяща за индукционен плот. Изпробвайте въщи с магнит - ако прилепва към съда, това означава, че може да се използва върху индукционен плот.



7 предимства на индукционните плотове

1. Лесно почистване

Тъй като повърхността на плота не се загрева, по него не загарят никакви остатъци, достатъчно е само да се забърше с влажна кърпа.

2. Бързина

Индукцията директно загрева дъното на металния съд, без нагряване на самия плот (за разлика от обикновените плотове).

3. Прецизен контрол на температурата

Можете бързо и прецизно да контролирате температурата, плотът реагира веднага.

4. Енергийна ефективност

Без загуба и разхищение на топлина, тя достига само там, където е необходимо: до ястието.



5. Безопасност

Когато плотът работи, топлината е единствено и само под съда, и никъде другаде, спокойно можете да докосвате плота с ръце.

6. Естетика

Идеално пасва и придава стил на всеки вид кухня.

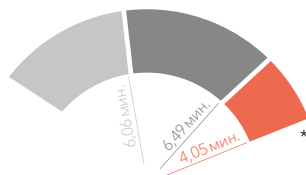
7. Разнообразно предназначение

Можете да използвате разнообразни по форма съдове, дори и такъв за паеля, както и бързо да превърнете плота в грил.

Бързина

Само с индукционен плот можете да кипнете литър вода за 4 минути. Това гарантира най-ниското потребление на енергия.

- Плот с метални плочи
- Стъклокерамичен плот
- Индукционен плот



Изключително бързо - 4.05 минути

* Electrolux собствени тестове и изпитания

Възползвайте се максимално от възможностите на индукционните плотове

Не е нужно да правите компромиси! Можете лесно да превърнете плота в грил или да сътворите източни ястия с уок тиган. Да не забравяме за почистването, всъщност забравяме за почистването – по-лесно е от всякога.



Комплект за уок тиган (Wok Set)

Поради специфичната заоблена форма на уок тигана, ние изобретихме специален адаптор, който захваща тигана в стабилно положение. Готови сте да предизвикате азиатската кухня.



Приставка за грил (Infinite plancha grill)

Лесно превръщате плота в грил с едно движение - само поставете грил приставката върху него и го включете. Вече имате страхотно барбекю в домашни условия.



Почистващ препарат за индукционни съдове

Използва се същият почистващ препарат като за стъклокерамичните плотове (E6HCC106), тъй като материалът е еднакъв. И понеже плота почти не се нагрява и по него нищо не може да загори, почистването му е приятно и леко.

InfiniteFlex

Индукционни плотове

Обичате паеля, яхния и агнешки котлети?

С индукционните плотове InfiniteFlex имате буквално безкрайни възможности да използвате всевъзможни по размер съдове, можете да комбинирате няколко зони за готвене в една голяма. Този плот гарантира равномерно нагряване на съда, независимо дали е с правоъгълна или овална форма, като по този начин ще имате хомогенно сготвено ястие - няма да прегори от едната страна, а от другата да остане недопечено.

Ако имате много голямо количество храна за готвене, имате нужда и от по-голям съд. За да можете да се справите с това предизвикателство, изберете функция мост (bridge) от настройките, за да съедините няколко зони в едно голямо поле за действие.







**Едно докосване за
подходяща настройка**

Сензорното кръгово управление реагира мигновено на Вашите команди, за да готвите винаги на правилната температура. Просто завъртете пръста по очертанието на кръга или директно докоснете желаната степен.

InfinitePure

Индукционни плотове

Индукционните плотове InfinitePure на Electrolux са едно красиво изчистено бижу от черно стъкло. Върху него няма обичайните изображения на пиктограми и символи за управление, и когато не е в употреба, може да се възприеме като изящна част от интериора. Едва когато го включите, този плот показва истинското си лице - с елегантни червени сензорни копчета, за много прецизно регулиране на температурата на готвене, като професионалните готвачи.



Hob2Hood

Система при индукционните плотове

Системата Hob2Hood се базира на инфрачервена връзка между плота и абсорбатора. В момента, в който включите плота, се активира и абсорбатора. Интензитета на абсорбиране се определя от зададената степен на мощност на плота. Когато пържите месо на висока температура, абсорбаторът също работи на пълна мощност и обратно – когато нещо къри леко на плота, абсорбаторът минава в ниска мощност, което Ви позволява да се фокусирате изцяло върху готвенето. Разбира се, винаги имате възможност и за ръчно настройване на мощността.

За една по-гостоприемна кухня

Абсорбаторът на Electrolux прави атмосферата в кухнята по-приятна и благоприятства начина по който маневрирате в кухнята. Когато ръцете ви са заровени в продуктите, докато готвите, вече не се налага да тичате до мивката, за да ги измиете и натиснете копчетата на абсорбатора. Той е дискретен свидетел на Вашата активност и се активира, в момента в който става „напечено“.



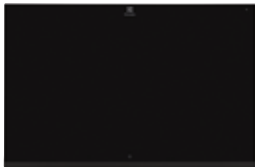
Индукционни плотове



EHO8840FOG



EHL8550FHK



EHD8740FOK

80 см ширина индукционен плот	80 см ширина индукционен плот	80 см ширина индукционен плот InfinitePure
TFT цветен дисплей, сензорно управление	Сензорно управление тъч контрол	Сензорно управление тъч контрол (появява се при включване на плота)
4 индукционни зони, детектор за съдове	5 индукционни зони, детектор за съдове	4 индукционни зони, детектор за съдове
Индикация (асистент) за подходяща температура за готвене	Функция Hob2Hood	Бързо загревяне (функция Booster)
Бързо загревяне (функция Booster)	Бързо загревяне (функция Booster)	Брояч, таймер, функция Stop & Go
Брояч, таймер, функция Stop & Go	Брояч, таймер, функция Stop & Go	Индикатори за остатъчна топлина
Индикатори за остатъчна топлина	Индикатори за остатъчна топлина	



EHD6740FOK



EHL6740FOK



EHI6540FHK



EHN4654HFK

60 см ширина индукционен плот InfinitePure	60 см ширина индукционен плот InfiniteFlex	60 см ширина индукционен плот InfiniteBridge	60 см ширина индукционен плот
Сензорно управление тъч контрол (появява се при включване на плота)	Сензорно управление тъч контрол	Сензорно управление тъч контрол	Сензорно управление тъч контрол
4 индукционни зони, детектор за съдове	4 индукционни зони, детектор за съдове	4 индукционни зони, детектор за съдове	4 индукционни зони, детектор за съдове
Функция мост (Bridge)	Функция мост (Bridge)	Функция Hob2Hood	Функция Hob2Hood
Бързо загряване (функция Booster)	Бързо загряване (функция Booster)	Функция мост (Bridge)	Бързо загряване (функция Booster)
Брояч, таймер, функция Stop & Go	Брояч, таймер, функция Stop & Go	Бързо загряване (функция Booster)	Брояч, таймер, функция Stop & Go
Индикатори за остатъчна топлина	Индикатори за остатъчна топлина	Брояч, таймер, функция Stop & Go	Индикатори за остатъчна топлина
		Индикатори за остатъчна топлина	

Индукционни плотове

		
EHH6240ISK	E6203IOK	ENG46341FK
60 см ширина индукционен плот	60 см ширина индукционен плот	60 см ширина смесен плот
Сензорно управление тъч контрол	Сензорно управление тъч контрол	Сензорно управление тъч контрол
4 индукционни зони	3 индукционни зони	2 индукционни зони, 2 зони с ел. нагряване
Бързо загревяне (функция Booster)	Бързо загревяне (функция Booster)	Бързо загревяне (функция Booster)
Индикатори за остатъчна топлина	Индикатори за остатъчна топлина	Таймер, функция Stop & Go
		Индикатори за остатъчна топлина



ЕНН3320NVK



ЕНН3920BOK

30 см ширина
индукционен плот

30 см ширина
индукционен плот

Сензорно
управление
тъч контрол

Механично
управление
с копчета

2 индукционни зони

2 индукционни зони

Бързо загряване
(функция Booster)

Бързо загряване
(функция Booster)

Индикатори за
остатъчна топлина

Индикатори за
остатъчна топлина



За повече информация:
www.electrolux.bg