

# 10 RAZLOGA

## za kupnju Electrolux indukcijske ploče za kuhanje

- 1. UŠTEDA VREMENA**

Indukcijska je tehnologija najbrži način kuhanja - indukcijske ploče mogu zagrijati 1 litru vode do vrenja za 2 minute. Većina Electrolux modela također ima funkciju Power Booster za trenutno zagrijavanje zone kuhanja na najveću temperaturu.


- 2. ENERGETSKA UČINKOVITOST**

Nije potrebno prethodno zagrijavanje jer se energija vrlo učinkovito pretvara u toplinu. Takva precizna kontrola topline znači da nema bespotrebne potrošnje energije, što ćete cijiniti kada pogledate račune za struju.


- 3. SIGURNOST**

Sve Electrolux indukcijske ploče imaju funkciju automatskog prepoznavanja posude za kuhanje. Prepoznavanje oblika i veličine posude osigurava zagrijavanje samo baze, čime je okolno područje sigurno za dodir. Ploča ne zagrijava male predmete poput žlice koju možete slučajno ostaviti na ploči.
- 4. VISOKA UČINKOVITOST**

Electrolux indukcijske ploče jedne su od najučinkovitijih na tržištu.
- 5. PRECIZNO UPRAVLJANJE**

Toplinu je moguće precizno prilagoditi i kontrolirati, uz maksimalnu osjetljivost. Možete odabrati intenzivno snažno zagrijavanje ili blago grijanje. Štoviše, većina Electrolux modela ima mogućnost neovisnog zagrijavanja zona kuhanja kojima je moguće neovisno upravljati pomoću elektroničkih kontrola, te jednostavno i precizno prilagoditi željenu razinu snage i temperaturu.


- 6. JEDNOSTAVNA ZA ČIŠĆENJE**

Površina je potpuno ravna i iznimno otporna na ogrebotine. Budući ploča zagrijava samo posudu, proliveni sadržaj neće zagorjeti na površini ploče.


- 7. ODGOVARAJUĆA TEMPERATURA U TRENU**

Pri kuhanju indukcijom moguće je napraviti prilagodbu niskih temperatura bez ikakvog napora kako bi se postigao željeni rezultat. Jednostavno pređite prstom po kontrolnoj tipki i trenutno promijenite temperaturu. Održite idealnu temperaturu vašeg umaka bez straha od zagorijevanja.
- 8. ZAUSTAVLJANJE I NASTAVAK**

Kad god vam je potrebno hitno zaustaviti proces kuhanja, jednostavno dodirnite tipku STOP+GO kako biste zaustavili postupak kuhanja te će se sve aktivne zone za kuhanje prebaciti na postavku najniže temperature. Ponovnim pritiskom tipke možete nastaviti gdje ste stali s kuhanjem.


- 9. KOMPATIBILNOST S VEĆINOM MODERNIH LONACA I TAVA**

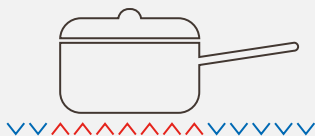
Ukoliko niste sigurni treba li vam novo posuđe za indukcijsko kuhanje, možete to jednostavno ispitati pomoću magneta. Ako magnet prijanja na dno, materijal je prikladan za indukciju.


- 10. FLEKSIBILNOST**

Electrolux indukcijske ploče nude veliki izbor opcija kuhanja. Na primjer, naša funkcija Bridge omogućuje vam da kombinirate dvije zone kuhanja u jednu zonu, funkcija FlexiBridge s četiri segmenta, ne samo da vam omogućuje način kombiniranja segmenata, nego vam pruža i jednu od najvećih jedinstvenih zona za kuhanje koje postoje na tržištu ukoliko spojite sve segmente zajedno - s optimiziranom distribucijom zagrijavanja. Zahtjevni korisnici cijinit će napredne značajke ProCook ili FreeZone.



**Indukcijska tehnologija** je najbrži, najsigurniji i energetski najučinkovitiji način kuhanja na ploči, izravno zagrijavajući posude bez prethodnog zagrijavanja. Indukcijske ploče lijepo izgledaju i sa svojim su uglađenim, vrhunskim dizajnom savršene za najljepše uređene kuhinje.



### Indukcijska tehnologija

Zavojnice stvaraju magnetsko polje koje se prilagođava veličini i obliku posuda za kuhanje, zagrijavajući samo dno, dok okolno područje ostaje hladno. Do 90% utrošene energije odlazi na zagrijavanje vaše posude.



### Tradicionalne tehnologije zagrijavanja

Velik udio energije tijekom zagrijavanja se troši na površine oko zone kuhanja i okolni zrak. Na plinskoj ploči samo 55% utrošene energije odlazi na zagrijavanje vaše posude.

### Funkcija Bridge

Pomoću naše poboljšane funkcije Bridge, možete spojiti 2 individualne zone kuhanja u jednu ekstra veliku zonu s jednim odabirom temperature i timerom. Ova je funkcija idealna za pripremu velikih jela, na primjer u ovalnoj tavi za ribu.



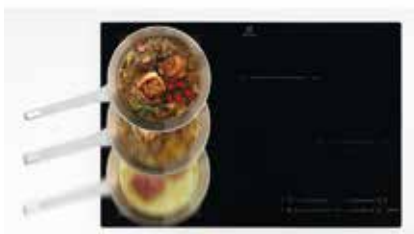
### Funkcija FlexiBridge

Naše posebno područje kuhanja u četiri segmenta, ne samo da vam omogućuje izbor kako ćete kombinirati segmente, nego vam daje jedno od najvećih jedinstvenih zona kuhanja dostupnih na tržištu prilikom spajanja segmenata u jednu zonu kuhanja - s optimiziranom distribucijom zagrijavanja.



### Funkcija ProCook

Naša funkcija ProCook stvara jedinstveno područje French Zone s unaprijed određenim postavkama temperature: vruće na prednjem dijelu i toplo na stražnjem dijelu. Potom jednostavno pomaknite tavu na toplinu koja vam je potrebna, poput profesionalnih kuhara.



### Funkcija FreeZone

Automatski prepoznaje površinu posude i zagrijava samo površinu ispod posude. Pruža vam slobodu da kuhate na svoj način svaki dan.

