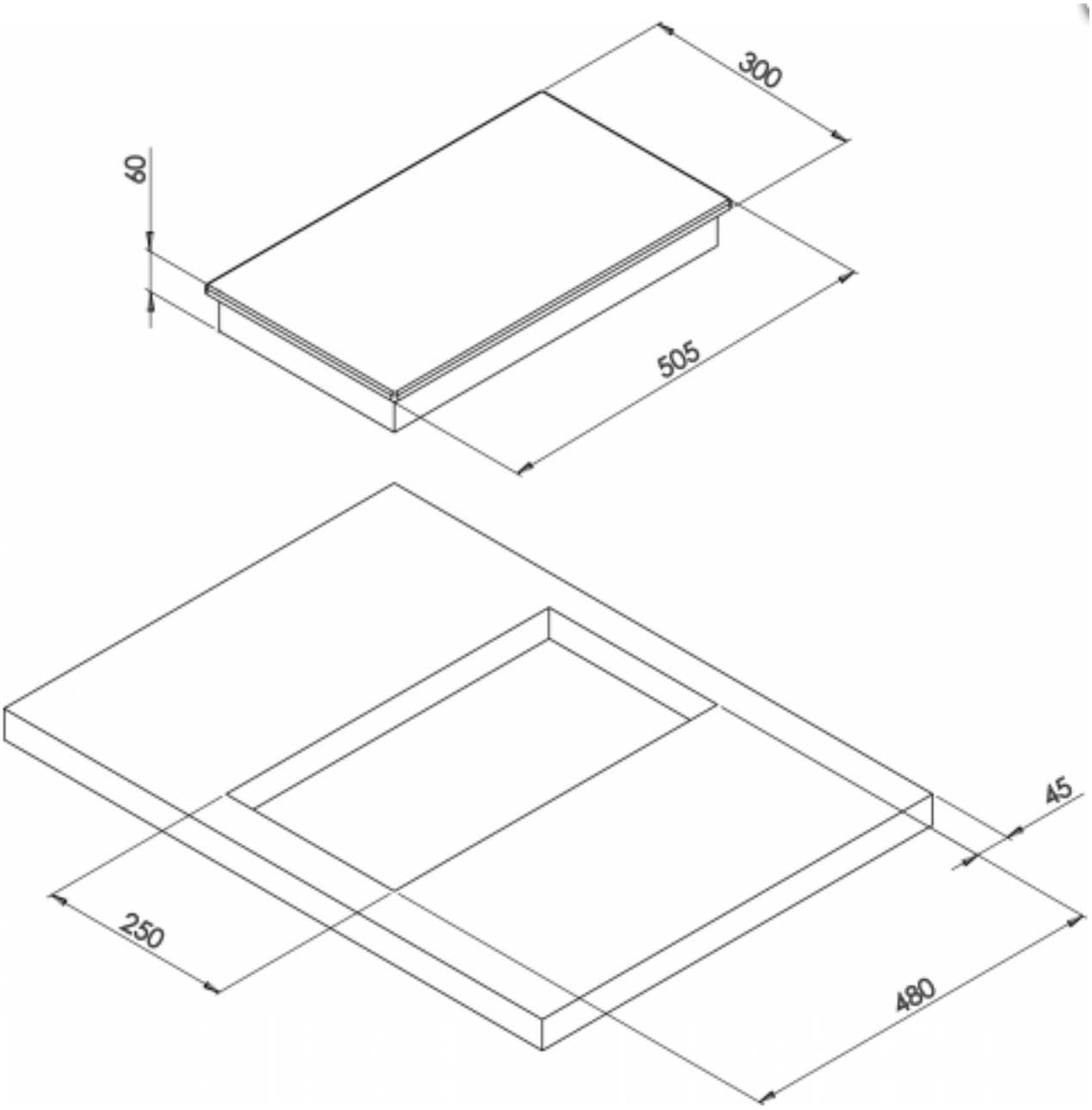
300
60
505
45
250
480

Prodotto: Piano cottura a induzione

Con un piano cottura a induzione non serve gas per cucinare. Un piano cottura a induzione genera delle correnti indotte, che riscaldano immediatamente la pentola consentendo ai cibi di cuocere. Il piano a induzione scalda solo la superficie esatta della pentola, risparmiando energia.

SICUREZZA

Con un piano cottura elettrico convenzionale, tutta la superficie diventa incandescente. Con un piano a induzione è la pentola a scaldarsi, mentre il piano rimane freddo, evitando il rischio di scottature.

Nessun rischio di dimenticare una pentola sul piano: il piano a induzione si spegne automaticamente se la pentola diventa eccessivamente calda.

Nessun rischio di accensioni involontarie: anche se il piano viene acceso per errore, non si attiverà se non ci sono pentole sul piano, o se un oggetto metallico di piccole dimensioni cade sullo stesso.

RISPARMIO DI TEMPO

La temperatura può essere modificata rapidamente e con grande precisione: si può scaldare una pentola con estrema rapidità, o interrompere immediatamente l'ebollizione senza togliere la pentola dal piano. La cottura può essere così leggera da sciogliere la cioccolata senza farla attaccare, o così potente da permettere di friggere o portare l'acqua ad ebollizione in pochi istanti.

ARTICOLO	LARGHEZZA (mm)	ALTEZZA (mm)	PROFONDITA' (mm)	POTENZA (W)	PESO (kg)
PI3050	290	50	510	1300W - 2200W	5