

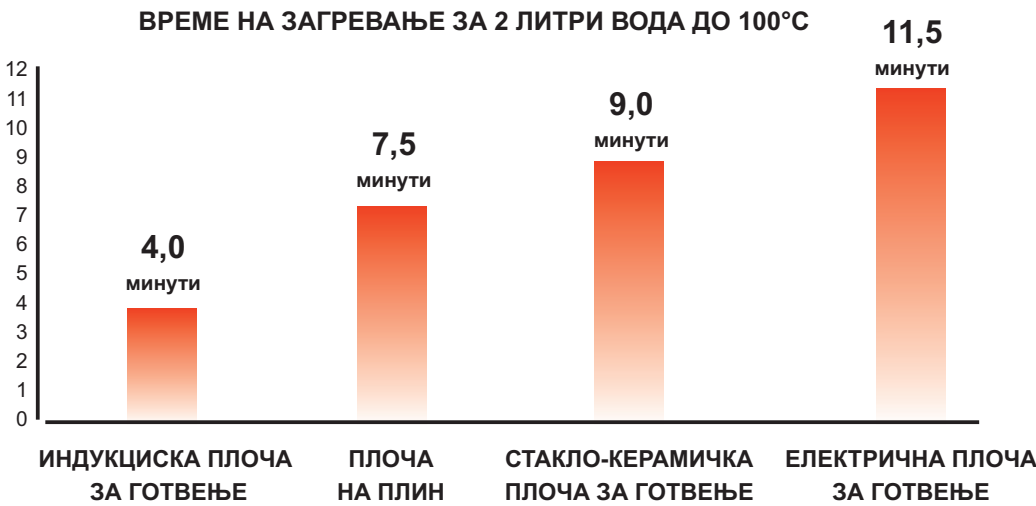
ИНДУКЦИСКИ ТЕХНОЛОГИИ



Технологијата на индуциската плоча за готвење го олеснува готвењето, заштедувајќи време и енергија. Овие уреди се најпосакуваниот избор за секој модерен дом.

ИНДУКЦИЈА, која го олеснува ГОТВЕЊЕТО

Индукцијата е иновативна технологија која брзо и рамномерно се загрева, благодарение на интензивното електромагнетно поле. Тешко дека ќе може да готви наместо човек, но секако ќе го олесни процесот и ќе заштеди време и енергија. Ова е можно благодарение на технологијата за екстремно брзо загревање со невидени резултати.



Овие резултати се постигнуваат благодарение на голем број функционалности интегрирани во индуциските рингли под брендовите **FABER**, **EUROLUX** и **LINO**.

Друга голема предност на иновативната технологија е начинот на кој се загрева - само на дното на тавата, а остатокот од ринглата е ладен. Покрај практичноста и безбедноста при готвењето, ова гарантира и максимална енергетска ефикасност.

ФУНКЦИЈА BOOST

Користењето на оваа функција, достапна на некои од индуциските плочи **FABER**, **EUROLUX** и **LINO**, овозможува брзо и лесно подготвување на храна и сосови.

Ова се постигнува со забрзување на максималната грејна моќ на избраната област во рок од неколку минути.



ФУНКЦИЈА НА ТОПЕЊЕ НА ЧОКОЛАДАТА

Топењето на чоколадото сега е толку лесно што секој може да се справи со него, благодарение на специјално дизајнираната карактеристика за процесот. Може да се користи на некои од индуциските плочи на **EUROLUX**.

По активирањето, избраната област се загрева на околу 40°C. Ова ви овозможува нежно да ги стопите чоколадото, путерот и другата храна. Исклучително е погоден за чување на садот топол додека не дојде време за сервирање.



ФУНКЦИЈА ЗА ГОТВЕЊЕ

Оваа функција, достапна на некои индуциски плочи на **EUROLUX**, безбедно го автоматизира процесот на готвење. Погоден е за зовриена вода, како и за одржување на температура блиску до точката на вриење. Ја елиминира можноста за истурање на плочата поради невнимание или одвраќање.

ФУНКЦИЈА НА ПРЖЕЊЕ

Активирањето на функцијата овозможува пржење на температури околу 160 °C. Користењето на готвачот му заштедува време и нерви, а резултатите од свежо пржените до златни компири ќе го задоволат сечиј вкус. Функцијата е достапна на некои од индуциските плочи на **EUROLUX**.

ИНТЕЛИГЕНТНА ПАУЗА

Функцијата за интелигентна пауза е предност на новата генерација - кога е активирана, моќноста на сите вклучени зони се намалува на 1 степен, а кога се деактивираат, грејачите автоматски се враќаат на претходното поставување на температурата. Ова е предност што дава леснотија при готвењето и можност за целосна контрола врз процесот - дури и кога вниманието на личноста е насочено на друго место.