

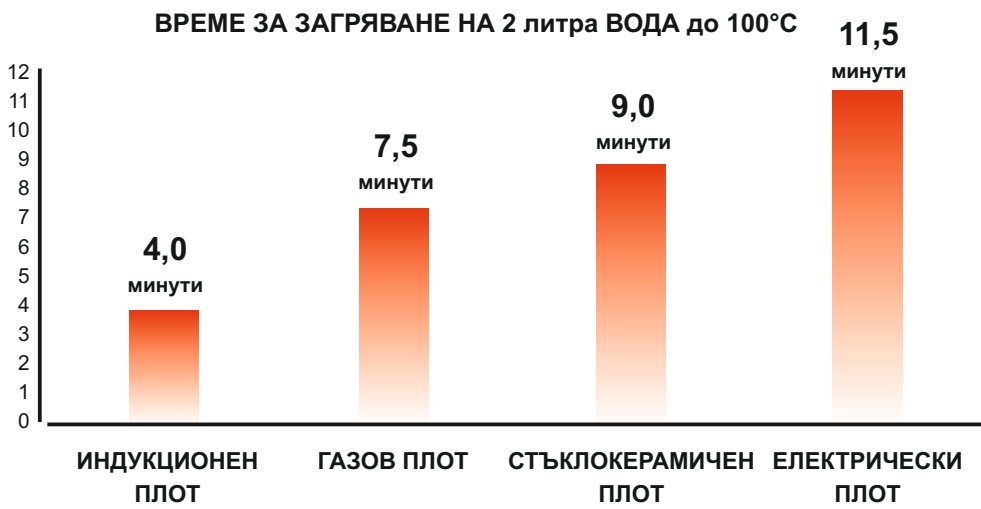
ИНДУКЦИОННИ ТЕХНОЛОГИИ



Технологията на индукционните плотове прави готвенето по-лесно, спестявайки време и енергия. Тези уреди са предпочитан избор за всеки съвременен дом.

ИНДУКЦИЯТА, КОЯТО УЛЕСНЯВА ГОТВЕНЕТО

Индукцията е иновативна технология, която бързо и равномерно нагрява, благодарение на интензивно електромагнитно поле. Тя едва ли ще може да сготви вместо човек, но със сигурност ще улесни процеса и ще спести време и енергия. Това е възможно благодарение на изключително бързата технология на загреване с непостигани досега резултати.



Тези резултати се постигат благодарение на множество функционалности, интегрирани в индукционните плотове под марките **FABER**, **EUROLUX** и **LINO**.

Друго сериозно предимство на иновативната технология е начинът на нагряване – само в точката на дъното на съда, а останалата част от плота е студена. Освен удобство и сигурност при готвене, това гарантира и максимална енергийна ефективност.

Boost Function

Използването на тази функция, налична при част от индукционните плотове **FABER**, **EUROLUX** и **LINO**, дава възможност за бързо и лесно приготвяне на храни и сосове. Това се постига чрез ускоряване на максималната мощност на нагряване на избрана зона в рамките на няколко минути.



Функция за разтопяване на шоколад

Разтопяването на шоколад вече е толкова лесно, че всеки може да се справи с тази задача, благодарение на специално създадена функция за този процес. Тя е опция, която може да се използва при част от индукционните плотове **EUROLUX**. При активиране, избрана зона се нагрява до около 40°C. Това позволява нежно разтопяване на шоколад, масло и други храни. Изключително подходяща е за запазване на топлината на ястието, докато дойде ред за сервиране.



Функция варене

Тази функция, налична при част от индукционните плотове **EUROLUX**, автоматизира процеса на варене съвсем безопасно. Подходяща е за кипване на вода, както и за поддържане на температура близка до точката на кипене. Тя елиминира възможността от разливане върху плота поради невнимание или разсейване.

Функция пържене

Активирането на функцията дава възможност за пържене при температури около 160°C. Използването спестява време и нерви на готвача, а резултатите - прясно изпържени до златисто картопки ще задоволят вкуса на всеки. Функцията е възможност, налична при част от индукционните плотове **EUROLUX**.

Интелигентна пауза

Функцията интелигентна пауза е предимство от ново поколение – при активиране се намалява мощността на всички включени зони до 1 степен, а при деактивиране нагревателите се връщат автоматично към предходната температурна настройка. Това е предимство, даващо лекота при готвене и възможност за пълен контрол върху процеса – дори, когато вниманието на човек е насочено на друго място.