

ПРАКТИЧНОСТ НА ЗОНИТЕ НА ГОТВАРСКИЯ ПЛОТ

Стандартните размери на зоните на нагряване на готварския плот ограничават свободата в готвенето.



BRIDGE ZONE – КОМБИНИРАНЕ НА 2 ЗОНИ

Технологията Bridge зона е внедрена при част от индукционните плотове **FABER** и **EUROLUX**. Функцията дава възможност за комбиниране на 2 зони в 1. По този начин е възможно използването на голяма зона за нагряване на съдове с нестандартни размери, като тава например. Bridge зоната гарантира максимално удобство и свобода при готвене.

РАЗШИРЯЕМИ ЗОНИ – СВОБОДА В ГОТВЕНЕТО

Освен стандартните зони на готвене с размери до 18 см. при стъклокерамичните електрически плотове в марките **EUROLUX** и **LINO** се открояват зони с диаметър до 29 см. Тази внедрена функционалност за разширяване на зоните за готвене осигурява пълна практичност и удобство чрез комбинирано използване на по-големи и по-малки съдове.

