

Link do produktu: <https://specjalista-24.pl/plyta-indukcyjna-whirlpool-smp-658cbtixl-szybka-wyslka-uzyj-kodu-kod-100-p-2057.html>



Płyta indukcyjna Whirlpool SMP 658C/BT/IXL

Szybka wysyłka! Użyj kodu KOD 100

Cena	3 198,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	SMP658C/BT/IXL
Kod producenta	SMP658C/BT/IXL

Opis produktu

Technologia/funkcje

Innowacyjna technologia, zaawansowane sterowanie i specjalne tworzywa pomagające przygotować pyszne potrawy i skrócić czas mycia oraz ułatwiające obsługę dzięki automatycznym ustawieniom.

6-TY ZMYŚŁ

Ciesz się idealnie ugotowanymi potrawami. Dzięki technologii Szósty Zmysł jednym przyciskiem dobierzesz idealną temperaturę i moc duszenia, rozmrażania i gotowania.

SMART SENSE

Smart Sense oferuje najnowsze technologie wspomagające gotowanie, dla tworzenia znakomitych dań bez wysiłku. Jest to funkcja technologii 6. Zmysł.

TECHNOLOGIA INDUKCYJNA

Szybsze, oszczędniejsze gotowanie. Technologia indukcyjna ogrzewa naczynie, a nie powierzchnię płyty, dzięki czemu ilość ciepła, które rozprasza się w powietrzu, nie przekracza 10% a potrawy są perfekcyjnie ugotowane.

FLEXICOOK

Elastyczność i wydajność. System FlexiCook pozwala połączyć strefy grzania, by na płycie zmieściły się garnki i patelnie dowolnego kształtu.

IXELIUM

Trwały połysk. Dzięki rewolucyjnej powłoce iXelium płyta jest zabezpieczona przed zadrapaniami i korozją, dzięki czemu zawsze się pięknie błyszczy. Łatwo się też ją czyścić: wystarczy woda i miękka szmatka

SLIDER

Intuicyjne gotowanie.

Intuicyjny dotykowy suwak pozwala kontrolować moc każdej płyty grzejnej, podczas gdy podświetlany wyświetlacz pokazuje, które strefy gotowania są aktualnie w użyciu.

Funkcje gotowania

Dostępność specjalnych funkcji gotowania.

GRILL

Funkcja Grill jest przeznaczona do perfekcyjnych dań z grilla, dzięki specjalnym czujnikom ciepła, które stale monitorują temperaturę gotowania.

SMAŻENIE

Funkcja Smażenia pozwala cieszyć się pysznymi, chrupiącymi smażonymi potrawami, dzięki specjalnym czujnikom ciepła, które stale monitorują temperaturę gotowania.

MOKA

Funkcje Moka dostosowana jest do przygotowywania kawy przy użyciu kawiarki.

6-TY ZMYŚŁ

Ciesz się idealnie ugotowanymi potrawami.

Dzięki technologii Szósty Zmysł jednym przyciskiem dobierzesz idealną temperaturę i moc duszenia, rozmrażania i gotowania.

ELASTYCZNE GOTOWANIE

Automatyczne ustawienia mocy.

Wybierz funkcję gotowania na wyświetlaczu dotykowym, a płyta automatycznie dostosuje poziom mocy.

FUNKCJA ROZPUSZCZANIE

Perfekcyjne gotowanie na małym ogniu.

Funkcja rozpuszczanie pozwala Ci gotować w bardzo niskich temperaturach – to idealne rozwiązanie, gdy rozpuszczasz czekoladę, masło lub przygotowujesz lekkie, delikatne sosy.

Wzornictwo

Wyróżniające się estetycznie komponenty, takie jak ilustracje przyjazne użytkownikowi, intuicyjne i ergonomiczne sterowanie oraz inne elementy o atrakcyjnym wzornictwie.

IXELIUM

Trwały połysk.

Dzięki rewolucyjnej powłoce iXelium płyta jest zabezpieczona przed zadrapaniami i korozją, dzięki czemu zawsze się pięknie błyszczy. Łatwo się też ją czyścić: wystarczy woda i miękka szmatka.

FLEXICOOK

Elastyczność i wydajność.

System FlexiCook pozwala połączyć strefy grzania, by na płycie zmieściły się garnki i patelnie dowolnego kształtu.

PANEL PRZEDNI

Pełna kontrola nad gotowaniem. Łatwo dostępne i intuicyjne elementy sterujące są wygodnie umieszczone na panelu przednim Twojej płyty kuchennej, zapewniając niezapomniane doświadczenia kulinarne.

Klasa energetyczna

Klasa energetyczna płyty. Im wyższa klasa, tym większa wydajność energetyczna urządzenia.

TECHNOLOGIA INDUKCYJNA

Szybsze, oszczędniejsze gotowanie.

Technologia indukcyjna ogrzewa naczynie, a nie powierzchnię płyty, dzięki czemu ilość ciepła, które rozprasza się w powietrzu, nie przekracza 10% a potrawy są perfekcyjnie ugotowane.

Dane techniczne

Specyfikacje

Cechy płyty indukcyjnej szklano-ceramicznej Whirlpool: wspaniąta technologia, podgrzewająca patelnię a nie płytę, zmniejsza rozpraszanie energii i zapewnia doskonałe rezultaty gotowania. Zasilanie elektryczne. Technologia stref FlexiCook umożliwia połączenie kilku palników w jedną strefę grzewczą do gotowania i smażenia w większym naczyniu. Intuicyjne pokrętło do łatwego wprowadzania ustawień.

DANE TECHNICZNE

Natężenie (A)
32,2
Długość kabla przyłączeniowego (cm)
170
Moc przyłączeniowa (W)
7400
Głębokość zapakowanego urządzenia (mm)
605
Głębokość niszy (mm)
480
Głębokość urządzenia (mm)
510
Rodzaj zasilania
Elektryczna
Kod EAN
8003437207723
Szerokość zapakowanego urządzenia (mm)
865
Rodzaj urządzenia
Do zabudowy
Minimalna szerokość niszy (mm)
560
Wysokość zapakowanego urządzenia (mm)
130
Podłączenie gazu (W)
0
Wysokość urządzenia (mm)
54
Maksymalna szerokość niszy (mm)
562
Szerokość
650
Waga netto (kg)
13.4
Waga brutto (kg)
14.5

CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Liczba elektrycznych pól podtrzymywania ciepła
0
Wyłącznik główny
Tak
Timer
Możliwość programowania
Liczba elektrycznych pól grzewczych
8
Liczba żeliwnych elektrycznych pól grzewczych
0
Sterowanie
Elektroniczne
Liczba ceramicznych pól grzewczych
0
Technologia indukcyjna
8
Liczba halogenowych pól grzewczych
0
LICZBA PALNIKÓW
0
Lokalizacja panelu sterowania

Z przodu
Zabezpieczenia przeciwwypływowe gazu
Nie dotyczy
Wskaźnik ciepła resztkowego
Separate
Wskaźnik włączenia urządzenia
Tak