

G10137 Dinamiko | FORNELLO A INDUZIONE



► DESCRIZIONE

La cottura per induzione avviene attraverso un campo magnetico indotto che interagisce con la base della pentola e la riscalda. Questa tecnica apporta notevoli benefici in termini di ecologia ed economia: tutta l'energia viene trasferita alla pentola riducendo al minimo le dispersioni di calore e diminuendo i tempi di cottura degli alimenti. Dinamiko ha una potenza regolabile da 200 a 1800W ed è anche possibile impostare la temperatura da 60 a 240°C e il tempo da 0 a 3 ore. Per la vostra sicurezza, è dotato di sistema anti-surriscaldamento e di spegnimento automatico in caso di pentola errata, vuota o assente. L'ampia area di cottura è ideale per pentole da 12 a 26 cm e la superficie in vetro è molto semplice da pulire. Il design super-sottile conferisce a Dinamiko una linea elegante e moderna.

► CARATTERISTICHE TECNICHE

✓ Design super sottile: spessore 50 mm	✓ Regolazione piastra: potenza 200-1800W e temperatura 60-240°C
✓ Display digitale a 4 cifre, Comandi soft-touch	✓ Cottura a induzione, rapida ed economica
✓ Timer 0-3 ore	✓ Grande area di cottura
✓ Adatto per pentole da 12cm a 26cm	✓ Spegnimento di sicurezza pentola vuota o errata
✓ Spegnimento di sicurezza senza pentola	✓ Sistema di sicurezza anti-surriscaldamento
✓ Alimentazione: AC 230V ~ 50/60Hz	✓ Potenza: 1800W
✓ Dimensioni (L x H x P): 29,4 x 5 x 36 cm	✓ Peso: 2.27 Kg