



Nowa, stylowa linia piekarników do zabudowy Amiki Integra, która właśnie pojawiła się na rynku jest inspirowana jest współczesnymi trendami w designie. Eleganckie okucia, ergonomiczne uchwyty, chowane, podświetlane pokręta oraz duży, animowany multifunkcyjny wyświetlacz to elementy wyróżniające linię Integra już na pierwszy rzut oka.

Całość wykonana jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej I-Touch Free, na której nie pozostają ślady palców. Piekarniki dostępne są w trzech wersjach kolorystycznych: inoxowej, białej oraz czarnej ze szkła.

Piekarniki z linii Integra łączą wysublimowaną estetykę z zaawansowanymi rozwiązaniami technologicznymi i proekologicznym podejściem. Dostępne funkcje pozwolą szybko, łatwo i przyjemnie przyrządzić ulubione potrawy oraz zapewnią optymalną eksploatację, w tym tak ważne niższe zużycie energii, które bezpośrednio przekłada się na niskie rachunki za energię elektryczną. Teraz każdy wyjątkowo łatwo się przekonać o tym, że zaawansowany sprzęt AGD może zmienić oblicze kuchni.

Spośród wszystkich funkcji dostępnych w piekarnikach z linii Integra warto zwrócić przede wszystkim uwagę na I-Cook Timer, który sprawia, że piekarniki te tak zdecydowanie się wyróżniają. Zaawansowany technologicznie, innowacyjny i designerski I-Cook Timer nie tylko pomoże przygotować ulubione potrawy, ale także podpowie jakie ustawienia będą optymalne dla ich przygotowania. Z pewnością ciekawym rozwiązaniem jest także możliwość zapisania i zapamiętania ustawień dla ulubionych potraw. Jeżeli dołożymy do tego możliwość wyboru koloru wyświetlacza, prostą i intuicyjną obsługę, dojdziemy do wniosku, że nic nie stoi na przeszkodzie, by każdy mógł nie tylko zdobywać kulinarne szlify, ale wręcz zostać mistrzem trudnej sztuki gotowania. Dzięki I-Cook Timerowi bowiem każdy może mieć osobistego asystenta pieczenia, który dostarczy porcję własnych inspiracji.

Z pozostałych rozwiązań technicznych uwagę zwraca specjalny system chłodzący wykorzystany w piekarnikach Integra. – Specjalny wentylator chłodzący wymusza obieg powietrza pomiędzy szybami drzwi piekarnika obniżając temperaturę na froncie do bezpiecznego poziomu – mówi Joanna Krzywdą, Product Manager, zajmujący się w Amice sprzętem grzejmym. - Zamontowana w drzwiach szyba refleksyjna kumuluje ciepło wewnątrz komory. Dlatego w piekarniku rozgrzanym do 200°C temperatura na froncie wyniesie maksymalnie 43°C. Wszystko po to, by bezpiecznie podziwiać piekące się smakołyki z naprawdę bliska. Na specjalnej powłoce zastosowanej na powierzchni piekarników Integra nie widać śladów palców. Tak więc zamiast zmartwień i czasochłonnego czyszczenia, można bez przeszkód zająć się testowaniem nowych przepisów, które zachwycą najbliższych.

Ciekawym rozwiązaniem jest także umieszczenie w komorze piekarnika Integra dwóch źródeł światła. Halogenowe lampy umieszczone po bokach doskonale oświetlają jego wnętrze. Rozmieszczenie jednej lampki wyżej, a drugiej niżej, pozwala na dokładną obserwację przygotowywanych potraw nawet wtedy, gdy będziemy piec na dwóch poziomach.

Piekarniki z linii Integra są dostępne na rynku od 15 września 2010.



newss.pl

Nowa linia w kuchni

Amica

[WIECEJ INFORMACJI Z FIRMY AMICA WRONKI S.A. \(PRESS BOX\)](#)