

The Amica logo is displayed in a large, bold, red font, centered within a thin red rectangular border.

W ostatnim miesiącu oferta płyt indukcyjnych Amiki wzbogaciła się o cztery modele. Elegancki, minimalistyczny design oraz ergonomia i intuicyjność obsługi to cechy, które wyróżniają nowe płyty indukcyjne Amiki. Szeroki wybór różnych wykończeń pozwala łatwo dobrać produkt, który będzie dobrze pasował do posiadanego wnętrza i do indywidualnych preferencji estetycznych użytkownika.

Amica to wiodący producent sprzętu AGD w Polsce. Produkty, które oferuje, cieszą się dużym zainteresowaniem klientów i są chętnie wybierane przez stylistów magazynów wnętrzarskich. Piekarniki, płyty i lodówki to dowód na to, że można połączyć funkcjonalność, nowoczesne wzornictwo i trwałość, a wszystko za cenę dostosowaną do polskich portfeli. Najlepszym tego przykładem są wprowadzone właśnie na rynek płyty indukcyjne, które są najbezpieczniejszym i najnowocześniejszym sposobem przygotowywania potraw.

Spośród wielu ciekawych rozwiązań dostępnych w nowych płytach indukcyjnych warto zwrócić uwagę na funkcję Stop'n go, która umożliwia natychmiastowe przerwanie i wznowienie gotowania. Co ważne płyta zapamięta wszystkie wykorzystywane ustawienia, nie będzie więc konieczności programowania urządzenia od początku. Warto także zwrócić uwagę na funkcję podtrzymywania ciepła, która zapewni utrzymanie stałej temperatury przygotowywanych dań. Dzięki temu wszystkie przygotowane potrawy nie ostygną w oczekiwaniu na podanie. Poza tym tę funkcję z powodzeniem można wykorzystać do roztopienia masła lub czekolady.

Płynną regulację mocy grzania i łatwą zmianę ustawień zegara zapewnia Slider. Ta zaawansowana technologia daje użytkownikowi możliwość płynnej zmiany nastawień znacząco podnosząc komfort pracy w kuchni. Wszystko, co trzeba zrobić by dokonać zmiany wybranych nastawień, to dotknąć i przeciągnąć palcem po specjalnej skali.

Nowoczesne płyty indukcyjne są bezpieczne w użytkowaniu, ponieważ nie rozpoczynają pracy, dopóki nie ustawimy naczyń na powierzchni płyty. Co bardzo ważne, podczas gotowania powierzchnia płyty pozostaje chłodna, a samo pole nagrzewa się jedynie od naczynia i stygnie po jego zdjęciu, a czas gotowania jest wyraźnie krótszy niż przy wykorzystaniu innych sposobów gotowania. - Dlatego jest to idealne rozwiązanie dla rodzin z małymi dziećmi – mówi Rafał Drewicz, specjalista ds. szkoleń w firmie Amica. - Ciepło jest wytwarzane jedynie w dnie naczynia, dlatego niebezpieczeństwo poparzenia jest ograniczone do minimum. Właśnie dlatego gotowanie na płycie indukcyjnej Amiki jest bezpieczne i przyjazne nawet dla tych, którzy gotują tylko od święta.

Dzięki innowacyjnej technologii produkcji opracowanej i opatentowanej przez firmę Schott wszystkie płyty indukcyjne Amica wytwarzane są bez użycia arsenu oraz metali. Między innymi dlatego produkty Amiki, w tym także płyty indukcyjne zostały wyróżnione godłem Marki Najbardziej Przyjaznej Środowisku Naturalnemu.

Amica

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