



W marcowo-kwietniowej promocji wolnostojących kuchni gazowo-elektrycznych marki Amica chodzi o przyjemność i oszczędność. Przyjemność z gotowania – oszczędność działania. Wszystko za sprawą innowacyjnego systemu OptiGas, który pozwala zmniejszyć zużycie gazu. Amica mówi o sobie i swoim sprzęcie wprost: Kto kupuje, ten zyskuje.

Aby się o tym przekonać, wystarczy skierować swoje zainteresowanie na jeden z 36 modeli kuchni Amiki spośród 6 linii: Classic, Impression, Integra, Practica, Maxima i Platinum. Jest z czego wybierać, więc każdy klient z pewnością znajdzie coś odpowiedniego dla siebie, zarówno w kolorze białym, jak i stalowym (inox). Ponieważ akurat ta promocja Amiki skierowana jest do zwolenników tradycyjnych rozwiązań, sprzętowi powinny się przyjrzeć zwłaszcza te osoby, które z różnych względów preferują urządzenia wolnostojące.

Przyjrzeć się mogą zresztą nie tylko w sklepie tradycyjnym czy też internetowym – jak kto woli – ale również na stronie www.amica.pl, gdzie znajdują zdjęcia i dokładne opisy wszystkich modeli, niektóre nawet w wersji 3D (przestrzennej).

Jako przykład zachęający do bliższego zapoznania się z pełną ofertą kuchni Amiki może tu posłużyć jeden z modeli nowoczesnej linii Integra – 614GcE3.43ZpTsYKDA(XL) Eco. To kuchnia z frontem lustrzanym posiadająca palniki gazowe umieszczone na hartowanym szkłe. Co widać na pierwszy rzut oka, to solidne, estetyczne i bardzo łatwe do utrzymania w czystości ruszty żeliwne o zwiększonej płaszczyźnie roboczej. Pozwala to na komfortowe gotowanie nawet w kilku dużych garnkach jednocześnie. Zapalacz gazu znajduje się w pokrętle – można więc zapomnieć o zapalczach, wystarczy wcisnąć i przekręcić pokrętło, a wybrany palnik automatycznie się zapali. Ponadto zabezpieczenie przeciwwypływowe palników sprawia, że nie trzeba już się martwić, gdy przypadkiem płomień zgaśnie. Dopływ gazu zostanie automatycznie odcięty.

Innowacją w tej kuchni, której warto poświęcić więcej uwagi, jest OptiGas – system zmniejszający zużycie gazu nawet do 12%, który dostosowuje wielkość płomienia palnika do wielkości garnka. Dzięki temu gaz podgrzewa tylko dno naczynia, a ciepło nie ucieka już na boki. Oszczędność jest bardzo widoczna już od pierwszego rachunku. Przy okazji trwającej promocji na portalu YouTube pod adresem youtube.com/AmicaAGD można obejrzeć film na ten temat.

Piekarnik elektryczny Multi posiada programator sensorowy Ts. Wyposażony jest w aż 8 funkcji, co sprawia, że zaspokoi potrzeby nawet najbardziej wymagających użytkowników.

1. Wentylator + opiekacz (turbogrill) – opiekanie dużych porcji mięsa bez potrzeby opiekania na ruszcie. 2. Grzejnik górny (zarumienianie) – dopiekanie górnej części ciast. 3. Grzejnik dolny (podpiekanie) – dopiekanie spodów ciast. 4. Grzejnik dolny + grzejnik górny (nagrzewanie konwencjonalne) – pozwala na pieczenie według większości przepisów kulinarnych. 5. Opiekacz (grill) – przyrządzanie potraw z grilla, np. steków, kiełbasek, szaszłyków. 6. Opiekacz + grzejnik górny (supergrill) – grillowanie na ruszcie dużych porcji mięsa. 7. Termoobieg (wentylator + grzałka pierścieniowa) – pieczenie na dwóch poziomach równocześnie, szybkie rozmrażanie. 8. Termoobieg + grzejnik dolny (pizza) – wypiek pizzy.

Jak widać, jest naprawdę wszechstronny. A to przecież niepełna lista jego zalet.

Szybki nagrzew pozwala na zmniejszenie o 20% (w porównaniu do standardowego) czasu rozgrzewania piekarnika do temperatury roboczej 150°C.

Przy okazji tej promocji Amica zwraca uwagę wszystkich klientów na fakt, iż właśnie z myślą o nich wprowadziła w swoich urządzeniach wiele inteligentnych rozwiązań, które sprawiają, że obsługa sprzętu jest intuicyjny. Warto powtórzyć: Kto kupuje – ten zyskuje. Staje się posiadaczem nowoczesnego sprzętu, znacznie bardziej funkcjonalnego i oszczędnego od tego, co było w użyciu do tej pory.

Amica

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