

Amica

Dla wielu osób sama płyta grzejna jest nowością, która robi w kuchni niesamowite wrażenie. Zwłaszcza wtedy, gdy do epoki indukcji przechodzi się wprost z epoki węgla. A przecież w tej nowej bądź co bądź kategorii kuchennego sprzętu grzejnego marki Amica także nie mało się dzieje. Nowość rodzi nowość. Każda kolejna płyta to krok w przyszłość, która będzie zdominowana przez inteligentne rozwiązania.

W tej chwili Amica zwraca uwagę konsumentów na swoje dwie nowe płyty indukcyjne – PI6513TBD i PI6514TFD. Powodem tych zabiegów jest innowacja zastosowana w obu urządzeniach polegająca na zastąpieniu tradycyjnych pól grzejnych strefami indukcyjnymi. W praktyce oznacza to, że na jednej takiej strefie można w tym samym czasie gotować aż w trzech garnkach. Jeśli płyta jest wyposażona w dwie strefy, łatwo się zorientować, że jednocześnie można wykorzystać aż sześć garnków. Taka ilość musi robić wrażenie.

Podobnie zresztą jak funkcja Booster, która umożliwia skokowe zwiększenie mocy grzania. Dzięki natychmiastowemu osiągnięciu maksymalnej mocy potrawy przygotowywane są znacznie szybciej – aż o 30% – i zachowują więcej wartości odżywczych. W tym miejscu trzeba zwrócić uwagę na to, że nowości Amiki ze strefami indukcyjnymi wyposażone są w funkcję MAX Booster o mocy od 3 do 4kW. Jej dopełnieniem jest system automatycznego zagotowania – idealny dla potraw wymagających najpierw szybkiego zagotowania, a następnie podgrzewania lub prażenia. To odpowiednik gotowania „na wolnym ogniu”. Dzięki tej funkcji pole grzejne automatycznie obniża temperaturę po określonym czasie.

Na tym zresztą innowacje się nie kończą, bowiem Amica udostępniła użytkownikom funkcję stop’n go – natychmiastowe przerwanie lub wznowienie gotowania przy zapamiętaniu przez płytę wszystkich ustawień. Jej dopełnieniem jest funkcja podtrzymywania ciepła na trzech poziomach.

Inne inteligentne rozwiązania zastosowane przez Amikę w przypadku nowych płyt indukcyjnych można łatwo sprawdzić także za pomocą sensorowego panelu sterowania Direct Touch. Wyjątkowa łatwość obsługi sprawia, że osoby, które już korzystają z tego typu sprzętu, twierdzą, iż za żadne skarby nie zamieniłyby go na inny. Wygodna i szybkość gotowania przenoszą bowiem użytkowników w zupełnie inny świat, inny wymiar.

A skoro znów pojawiła się tu kwestia czasu, to trzeba wspomnieć o Timerze, który umożliwia zaprogramowanie czasu trwania gotowania (do 99 minut). Po zadanim czasie urządzenie się wyłącza, informując wcześniej o zakończeniu gotowania sygnałem dźwiękowym. Timer może działać również jako minutnik.

Dwie nowości do potęgi – nowe płyty indukcyjne marki Amica – z pewnością przyciągną uwagę swoimi inteligentnymi rozwiązaniami ułatwiającymi pracę we współczesnej kuchni. To urządzenia przede wszystkim energo- i czasooszczędne, skonstruowane specjalnie dla ludzi ceniących ponadto łatwość obsługi. Tu najłatwiej sprawdzić w praktyce, co oznacza określenie „przyjemność gotowania”.

Amica

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