

Amica

Indukcja to przyszłość, którą dzięki Amice można zobaczyć już dziś – tu i teraz. Można ją mieć u siebie w domu i nie tylko na nią patrzeć, dotykać, ale jak najbardziej z niej korzystać. Jest piękna i mocna jak... Bestia? Oceńcie sami.

Płyta PI3512T to urządzenie o dwóch zróżnicowanych polach grzejnych i szerokości zaledwie 30 cm. Niewielkie wymiary sprawiają, że znajdzie się dla niej miejsce nawet w najmniejszym mieszkaniu, w przytulnej kawalerce. Najnowszej płycie indukcyjnej Amiki wystarczy zwykły kącik kuchenny. Nie potrzeba więc dużej przestrzeni, aby cieszyć się na co dzień najbardziej zaawansowaną technologią grzewczą, jaką człowiekowi udało się do tej pory stworzyć. Żeby się nią cieszyć, trzeba tylko chcieć i dokonać właściwego wyboru, mając na uwadze nowoczesne rozwiązania.

Wydaje się, że ceramiczna płyta indukcyjna PI3512T to idealne rozwiązanie dla niewielkiego, a nawet mikroskopijnego gospodarstwa domowego, osób samotnych (tzw. singli) lub tych, które mało gotują. Można powiedzieć, że to sprzęt na miarę. Warto jednak podkreślić, że z pewnością spełni pokładane w nim nadzieje. Przede wszystkim zapewni komfort użytkowania za sprawą sterowania sensorowego. Wystarczy delikatny dotyk, by osiągnąć zamierzony efekt. Czyż to nie jest piękne? A jakie czyste! Taka płyta grzewcza, nawet intensywnie użytkowana, jest bowiem łatwa w utrzymaniu. Nie posiada trudno dostępnych zakamarków, gdzie może gromadzić się brud czy tłuszcz. Sterowanie sensorowe w płycie indukcyjnej pozwala na bardzo precyzyjne ustawienie mocy do dziewięciu poziomów, czasowe regulowanie procesu gotowania, użycie funkcji automatycznego zagotowania, a także blokady przypadkowego włączenia – np. przez dzieci lub zwierzęta domowe, zwłaszcza koty, które uwielbiają przechadзки po zakazanych terytoriach.

Piękna, czysta i bezpieczna, płyta indukcyjna Amiki posiada też niespotykaną w innych technologiach grzewczych moc, sięgającą aż 3000 W. Z takim „powerem” można czynić cuda. Jej kolejną zaletą, o której trzeba tu wspomnieć, jest funkcja Booster, która pozwala skokowo zwiększać moc pracy pola grzejnego, przyspieszając tym samym proces gotowania lub smażenia. Nie trzeba zapewniać, że funkcja ta przydaje się nie tylko od święta, ale i na co dzień.

Płyta indukcyjna Amiki ponadto rozpoznaje obecność garnka, jak również jego wielkość, co ma olbrzymie znaczenie przy ekonomicznym (czytaj: oszczędnym) korzystaniu ze sprzętu grzejnego. Timer, w który jest wyposażona, umożliwia zaprogramowanie czasu trwania gotowania na danym polu (do 99 minut), a o zakończeniu pracy urządzenie informuje sygnałem dźwiękowym. Timer może również działać jak minutnik, np. przy gotowaniu jajek, gdy wystarczy tylko 5-7 minut, choć w tym czasie jest jeszcze tyle innych rzeczy do zrobienia.

Bardzo przydatny z uwagi na bezpieczeństwo jest wskaźnik ciepła resztkowego pól indukcyjnych. W chwili zakończenia pracy i wyłączenia płyty indukcyjnej litera H (od ang. Hot – gorący) wskazuje, iż pole grzejne jest jeszcze gorące.

Mając to wszystko na uwadze patrzy się na płytę indukcyjną PI3512T z niekłamanym podziwem. Piękno i moc o szerokości zaledwie 30 cm. Nie da się obok tego przejść obojętnie.

Amica

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