

Amica

Nowe produkty przypominają seriale. Niby to samo urządzenie – jak aktorka czy aktor: postać w odcinku – a jednak inne, ma coś nowego, co zaciekawia. Płyty indukcyjne same w sobie przyciągają uwagę, bo to wciąż nowa technologia, nie tak bardzo rozpowszechniona jak inne sposoby gotowania, oparte na gazie czy tradycyjnej płycie elektrycznej, a jednocześnie najbardziej zaawansowana i oszczędna.

Płyty indukcyjne wykorzystują energię elektryczną. Nawet z wyglądu przypominają znane już i dość rozpowszechnione płyty ceramiczne, które zastąpiły żeliwne płyty elektryczne. Mają jednak nad swoimi poprzedniczkami jedną wielką przewagę – są energooszczędne, bardziej dopasowane do współczesnych czasów i potrzeb człowieka. Przeznaczone do zabudowy, mogą zostać w dowolny sposób wkomponowane w kuchenne otoczenie.

Zachwycają łatwością obsługi. Osoby, które już z nich korzystają, twierdzą, że za żadne skarby nie zamieniłyby się na inny sprzęt. Płyta indukcyjna Amica ma sterowanie sensorowe, obsługuje się ją za pomocą Slidera, co oznacza płynną regulację mocy grzania w miejsce dotychczasowej metody skokowej. Ta zaawansowana technologia zapewnia większą wygodę pracy w kuchni. Wystarczy dotknąć Slidera, by uzyskać wybrany poziom grzania.

Płyty indukcyjne Amica mają cztery lub nawet pięć pól grzewczych, a każde z nich rozpoznaje obecność garnka i jego wielkość, co pozwala automatycznie dopasować siłę grzania i uniknąć marnotrawstwa energii. Wyposażone są w funkcję Booster dla wszystkich pól, co umożliwia zwiększenie mocy grzania, dzięki czemu potrawy przygotowywane są szybciej i zachowują więcej wartości odżywczych. 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.

Skoro pojawiła się tu kwestia czasu, to trzeba wspomnieć o Timerze, który umożliwia zaprogramowanie czasu trwania gotowania na danym polu (do 99 minut). Po zadanim czasie pole się wyłącza, informując wcześniej o zakończeniu gotowania sygnałem dźwiękowym. Funkcja ta jest dostępna na jednym lub czterech polach niezależnie. Timer może działać również jako minutnik.

Niespotykany w innych urządzeniach grzewczych komfort zapewnia funkcja Pauza. Przydatna zwłaszcza wtedy, gdy trzeba wyjść na chwilę z kuchni. Ta praktyczna funkcja wyłącza płytę, zapamiętując jednocześnie wszystkie jej ustawienia. Dzięki temu jedno naciśnięcie sensora ponownie uruchamia płytę i przywraca poprzednie ustawienia pól indukcyjnych.

W tym miejscu warto też wspomnieć, że są to urządzenia całkowicie bezpieczne, mają blokadę włączenia pól grzejnych przez dzieci. Służy ona do ochrony przed przypadkowym włączeniem. Dzięki temu użytkownik ma pewność, że w kuchni nic złego się nie wydarzy, a wszyscy domownicy są bezpieczni. Poza tym wskaźnik ciepła resztkowego pól indukcyjnych – symbol „H” – sygnalizuje, jak długo po wyłączeniu pole jest jeszcze gorące.

Przedstawiając na swojej stronie internetowej najnowszą technologię grzewczą, Amica zwraca szczególną uwagę na dwie nowe, bliźniacze płyty indukcyjne wyróżniające się bezpieczeństwem, szybkością i komfortem pracy, a także łatwością podłączenia (Plug&Play – 230V) i designem. Płyty dostępne są w kolorze czarnym i białym. Można więc wybrać model, który najlepiej będzie pasował pod względem stylistycznym do otoczenia i charakteru użytkownika.

Amica

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