

TARKKUUTTA JA TURVALLISUUTTA

Induktiokypsennys tarjoaa paljon etuja verrattuna perinteisiin tekniikoihin. Se säästää aikaa ja energiaa ja lisäksi se on tarkka, hyvin turvallinen, monipuolinen ja helppo pitää puhtaana. Whirlpoolin induktiotaso ei tuo vain näitä etuja, se on myös hienostunut työtason jatke sekä keittiö komistus.

Energiaa säästävä tekniikka

Induktion kauneus on siinä, että se kuumentaa pannun, ei liesitasoa eli juuri yhtään lämpöä ei mene hukkaan. Tämän ansiosta induktiotaso on nopeampi kuin perinteinen liesitaso ja lisäksi se on myös energiatehokkaampi. Whirlpoolin yksinoikeudella omistama 6TH SENSE- tekniikka ja uusi induktiotasovalikoima tarjoavat yhä tarkemmat säädöt ja tehokkuuden ja säästävät energiaa älykkään algoritmin avulla.

6TH SENSE keittäminen

6th sense® Ruoanlaitto ei voisi olla helpompaa: Whirlpoolin 6TH SENSE -tekniikalla liesitaso ilmoittaa sinulle, milloin astiassa oleva vesi alkaa kiehua. Lisäksi se säättää tehon automaattisesti ylläpitämään veden kiehumisen. Voit asettaa haluamasi kypsennysajan ja taso laskee sen kiehumisajasta alkaen ja ilmoittaa, kun ruoka on valmis.



Joustoalue - monipuoliseen käyttöön

Teho ja tarkkuus ovat ehkä vieläkin tärkeämpiä kun niihin liittyy joustavuus, esimerkiksi vapaus ottaa käyttöön sen kokoinen keittoalue, joka sopii tarpeisiisi. Joustoalueen avulla voit yhdistää kaksi poltinta ja luoda suuremman keittoalueen erikoissuurille keittoastioille. Kun lämpötila on tasainen koko keittoalueella, saat tasaisen kypsennystuloksen isoillekin määrille ruokaa.

Turvallinen ja helppo puhdistaa - mitä muuta voit toivoa?

Juuri yhtään lämpöä ei siirry itse liesitasoon eli pinnan lämpötila pysyy hyvin alhaisena ja turvallisena sinulle ja perheellesi. Induktioitaso toimii vain, kun sillä on valmistusastia; se kytkeytyy pois päältä, jollei tasolla ole astiaa. Ja koska taso pysyy viileänä, sille roiskuva ruoka tai rasva ei pala kiinni, jolloin puhtaanapito on erittäin helppoa.

Teho, joka säästää aikaasi

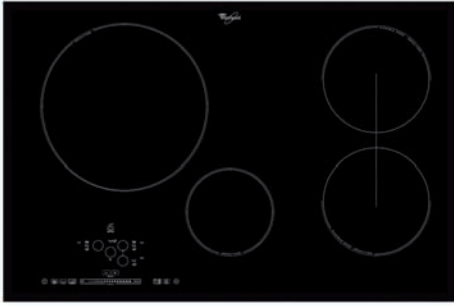
Voimakkaalla tehostimella varustettu induktioitaso saavuttaa maksimilämpötilan hyvin nopeasti säästäten näin aikaasi. Tarkkuus ja teho yhdessä tekevät uudesta induktioitasovalikoimasta täydellisen ratkaisun kaikenlaisen ruoanvalmistukseen, suklaan sulattamisesta uppoaistamiseen.

Yksinkertaista hienostuneisuutta

Uusi induktioitasovalikoima perustuu huipputeknologiaan, innovatiivinen ohjaustaulu tekee käytön uskomattoman helpoksi ja mukavaksi. Tehoasäädetään hipaisuliukukytkimellä, jolla pystyt ohjaamaan täydellisesti induktioprosessia. Samalla selkeä grafiikka näyttää sinulle yhdellä silmäyksellä, mitkä keittoalueet ovat käytössä.



INDUKTIOTASOT



Induktiotasot, ominaisuudet:

- 6TH SENSE boil -kiehutus - aistii kiehumispisteen ja säättää tehon automaattisesti niin, että vesi pysyy kiehvana
- 4 Energiatohokasta induktiokeittoaluetta, kaikissa tehostointiminto
- Täydellinen kypsennystulos lämmön tasaisella jakaantumisella
- Helppokäyttöiset valitsimet, liukukytkimellä suoraan oikea tehonvalinta
- Haudutustoiminto, täydellinen tulos myös herkillä aineksilla
- Uusi matalalämpötoiminto antaa täydellisen lopputuloksen, kun sulatat esimerkiksi suklaata tai voita
- Joustoalue, kaksi aluetta voidaan kytkeä toimimaan yhdessä, jolloin voit käyttää myös hyvin suuria kypsennysastioita.
- Elektroninen ajastin
- Elektroninen lapsilukko
- Automaattinen keittoastian tunnistus lisää turvallisuutta
- Ylikiehumistunnistus
- Ylikuumenemissuoja - kytkee automaattisesti tason pois päältä, mikä suojaa liesitasoa sekä keittiökalusteita
- Lapsilukko
- Sileä lasipinta on helppo pitää puhtaana

