

G10119 Pronto Chef | FORNELLO A INDUZIONE



► DESCRIZIONE

Il riscaldamento ad induzione avviene creando un campo magnetico tra la piastra e la pentola; il calore che viene generato non subisce dunque nessuna dispersione consentendo cotture più veloci e minori consumi di energia. Poiché non ci sono fiamme libere ed il piano di cottura rimane freddo, l'induzione è anche più sicura rispetto ai bruciatori tradizionali. Pronto Chef garantisce le migliori prestazioni di cottura, sicurezza d'uso ed efficienza energetica: dotato di ampio display digitale a 4 cifre con comandi soft-touch, grande area di cottura capace di alloggiare pentole fino ad un diametro di 26 cm e timer da 4 ore, questo fornello ad induzione dispone di 10 livelli di potenza e termostato regolabile da 60° a 240°C per ottenere risultati eccellenti con qualsiasi pietanza. Per garantire in ogni occasione la massima sicurezza, Pronto Chef è equipaggiato con sistema di sicurezza anti-surriscaldamento e si spegne automaticamente qualora non rilevi la presenza della pentola o in caso di pentola vuota sul fornello.

► CARATTERISTICHE TECNICHE

- | | |
|---|--|
| ✓ Regolazione piastra: potenza 200-2000W e temperatura 60-240°C | ✓ Display digitale a 4 cifre, Comandi soft-touch |
| ✓ Cottura a induzione, rapida ed economica | ✓ Timer 0-4 ore |
| ✓ Grande area di cottura | ✓ Adatto per pentole da 8cm a 26cm |
| ✓ Spegnimento di sicurezza pentola vuota o errata | ✓ Spegnimento di sicurezza senza pentola |
| ✓ Sistema di sicurezza anti-surriscaldamento | ✓ Alimentazione: AC 220-240V ~ 50/60Hz |
| ✓ Potenza: 2000 W | ✓ Dimensioni (L x H x P): 29 x 6,2 x 39 cm |
| ✓ Peso: 2.27 Kg | |