

G10120 Pronto Chef Duo | FORNELLO A INDUZIONE DOPPIO



► 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 Duo 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 per ogni piastra 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 Duo 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 grande: potenza 200-2000W e temperatura 60-240°C	✓ Regolazione piastra piccola: potenza 200-1400W e temperatura 60-200°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: 3500 W
✓ Dimensioni (L x H x P): 59 x 6,2 x 38 cm	✓ Peso: 4,5 Kg