



Electrolux

UUDIS

SLIM-FIT

Kõige õhem induktsioonplaat
Sobiv suurus iga köögi jaoks

Nr.1

Populaarseimad induktsioon-
pliidiplaadid Eestis



Electrolux



Tutvu SLIM-FIT sarja uute integreeritavate pliidiplaatidega – induktsiooni uue dimensiooniga Electroluxilt, mis annab täieliku vabaduse nii köögi kavandamisel kui ka toiduvalmistamisel.

SLIM-FIT sarja induktsioonplaadid eristuvad suurepäraste tehniliste näitajate, intuiitivse juhtimise ja paigalduspaindlikkuse poolest, sobides ka moodsatele õhukestele tööpindadele.



SLIM-FIT

PROOVI JA SA EI KAHETSE TEHTUD VALIKUT KUNAGI

SLIM-FIT on kõige õhem* integreeritav pliidiplaat. Pliidiplaadi paksus klaasist kattepinnani on vaid 44 mm. Saad selle paigaldada köögimööbli sisse, kuna minimaalne paigalduskõrgus on 12 mm sahtlite ja 28 mm ahju ülaserava tasandist.

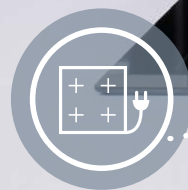


TULEMUS?

Ilus disain ja funktsionaalsus
Vaid see puudub täiuslikust
köögist.

* Võrreldes konkureerivate brändide toodetega; teave pärineb tootjate veebisaitidelt.





SLIM-FIT

INTUITIIVNE, KIIRE PAIGALDUS



OptiFix™

- Esiküljel puuduvad ventilatsioonivad.
- Ei vaja täiendavat mööblimoodulit.
- Ei mingit vaeva: paigaldamine on tänu OptiFix™-süsteemile lihtne (piisab induktsioonplaadi süvendisse sissesurumisest).

See sobib kui valatult senise elektri- või gaasipliidiplaadi asemele, kuna SLIM-FIT-pliidiplaadi sügavus on ligikaudu samasugune. Vanemat tüüpi elektripaigaldis ei ole enam probleem!



Flexi-Power

Paindlik koormuse reguleerimise süsteem Flexi-Power võimaldab integreeritava pliidiplaadi paigaldada ka vanematesse hoonetesse. See reguleerib koormust vahemikus 1500–7200 W ja selle saab ühendada nii ühe- kui ka kolmefaasilise toiteahelaga.

PIISAB ESIMESEST KATSETUSEST, ET SELLESSE ARMUDA



Pola Infinite™

Integreeritaval pliidiplaadil on suured ja omavahel ühendatavad kuumutuspinnad, mis tuvastavad automaatselt toiduvalmistusnõu suuruse ja kuju.

Saad kasutada igas suuruses potte ja panne!





DirectAccess

Kiiresti reageeriv ja lihtsa juhtpaneeliga.
Võimsuse reguleerimine pole olnud kunagi
nii kiire ja intuiitiivne.





SenseFry®

Liha, kala või mereannid? TFT-ekraan võimaldab valida roa tüübi ja küpsetusprogrammi, SenseFry® tehnoloogia hoolitseb, et küpsetusnõu pinnal oleks ühtlane temperatuur.

Saad olla kindel, et sinu road valmivad õigel viisil!

Suurepärane lihalõik SenseFry® funktsiooniga

Soovid valmistada steiki, mis on seest ideaalselt roosa ja väljast isuäratavalt pruunistunud?

Lase SenseFry® funktsioonil
end toiduvalmistamisel
abistada.

Vali soovitud tulemus. Küpsetusnõu pinna
temperatuur püsib ühtlane.

Enam pole tarvis muretseda, kas
küpsetuspanni ja õli temperatuur on õige.
Sinu osaks jääb toidu maitse nautimine.



SLIM-FIT TÖÖ TÄPSUS

Integreeritav pliidiplaat kuumeneb ühtlaselt, ilma kiirete temperatuurimuutusteta. Nüüd saad kuumutada kastmeid õrnalt – pole ohtu, et need kõrbema kipuksid.

Tulemused on **38%** paremad

Tänu uuele tehnoloogiale saavutab Electrolux SLIM-FIT kliendiüuringute kinnitusel 38% paremaid tulemusi* võrreldes Inspiration tootesarja toodetega.

60% parem

Madalal temperatuuril õlis küpsetamine.

100% parem

Ühtlane soojuse jaotumine (pannkoogid/jahutooded).

48% parem

Riisi keetmine madalal temperatuuril.

VAIKNE TOIMIMINE

Optimeeritud ventilatsioon teeb vähem müra.

*Kliendiüuringud on tehtud vastavalt standardile IEC 60335-2, võrreldi AEG IKE64301XB ja Inspiration tootesarja tooteid.



VIIS PÕHJUST, MIKS ÕELDA JAH INDUKTSIOONPLIIDILE

PUHTUS

Induktsioonpliiti on palju hõlpsam puhastada.



KIIRUS

Induktsioonpliidil valmivad toidud lühikese ajaga.



TÄPSUS

Võimsust saab reguleerida väga täpselt. Induktsioonplaat reageerib viivitamatult.



OHUTUS

Induktsioonplaat kuumeneb üksnes küpsetusnõu põhjapinna ulatuses.



EFEKTIIVSUS

Induktsioonplaat on energiasäästlikum.





MIS ON ELECTROLUXI INDUKTSIOONPLIITIDE FUNKTSIONAALSUSE SALADUS?



HOB²HOOD

Tänu infrapunakiire kasutamisele lülitab induktsioonplaat
õhupuhasti automaatselt sisse ja reguleerib ventilaatori
kiirust vastavalt toiduvalmistamisprotsessi intensiivsusele.





BRIDGE

Nupu Bridge (loe sild) abil ühendab Infinite'i induktsioonpliit kaks kuumutusala, nii et need toimivad ühtselt, sama temperatuuri- ja taimerifunktsiooni juhtimisel. See hõlbustab toiduvalmistamist suuremate ja pikliku kujuga küpsetusnõudega.





FLEXIBRIDGE

See on suur küpsetusala, mis koosneb neljast, kolmel eri viisil ühendatavast piirkonnast

1. viis

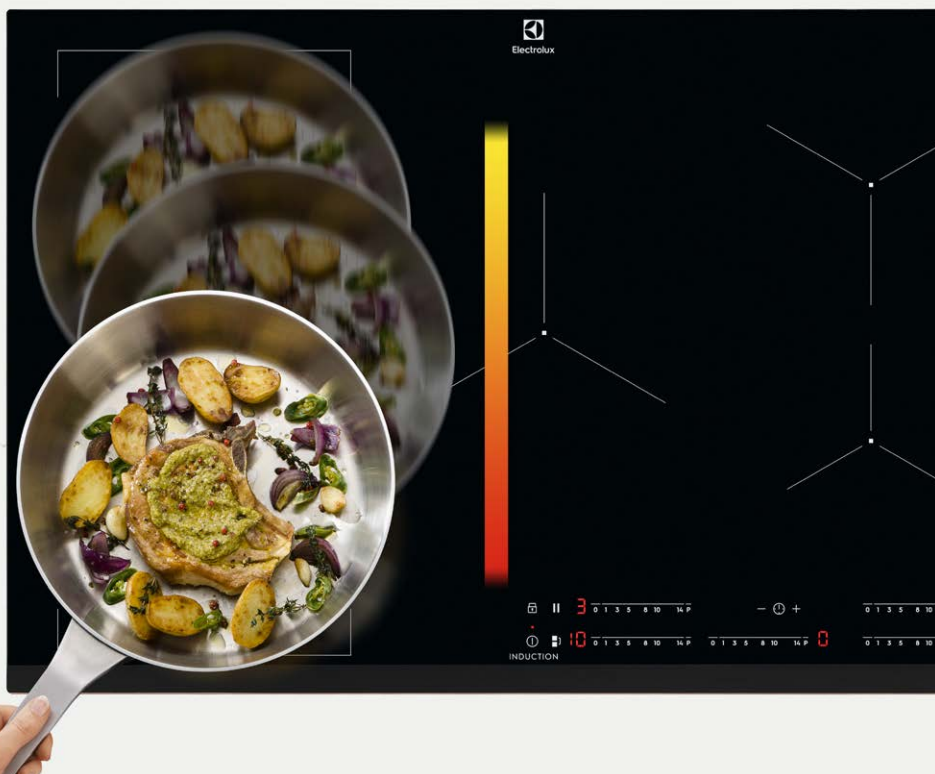
Kuumutusala ühendatakse kaheks suuremaks alaks. Nii saab kasutada suuremaid küpsetusnõusid põhja läbimõõduga kuni 210 mm.

2. viis

Ühendatakse kolm kuumutusala. Nii saab korraga kasutada näiteks haudepotti koos väiksema küpsetusnõuga, mille põhja läbimõõt on kuni 120 mm.

3. viis

Neli ala ühendatakse üheks suureks kuumutusalaks. See on suurepärase võimalus plancha grilli jaoks.



POWERSLIDE

Kui sul on tarvis toiduvalmistamise ajal sageli ja kiiresti muuta temperatuuri, siis kasuta PowerSlide funktsiooni. Selle abil saab rooga liigutada ilma pideva võimsuse muutmiseta – kasuta kolme eelmääratud temperatuurisätet: kõrge, keskmine ja madal.



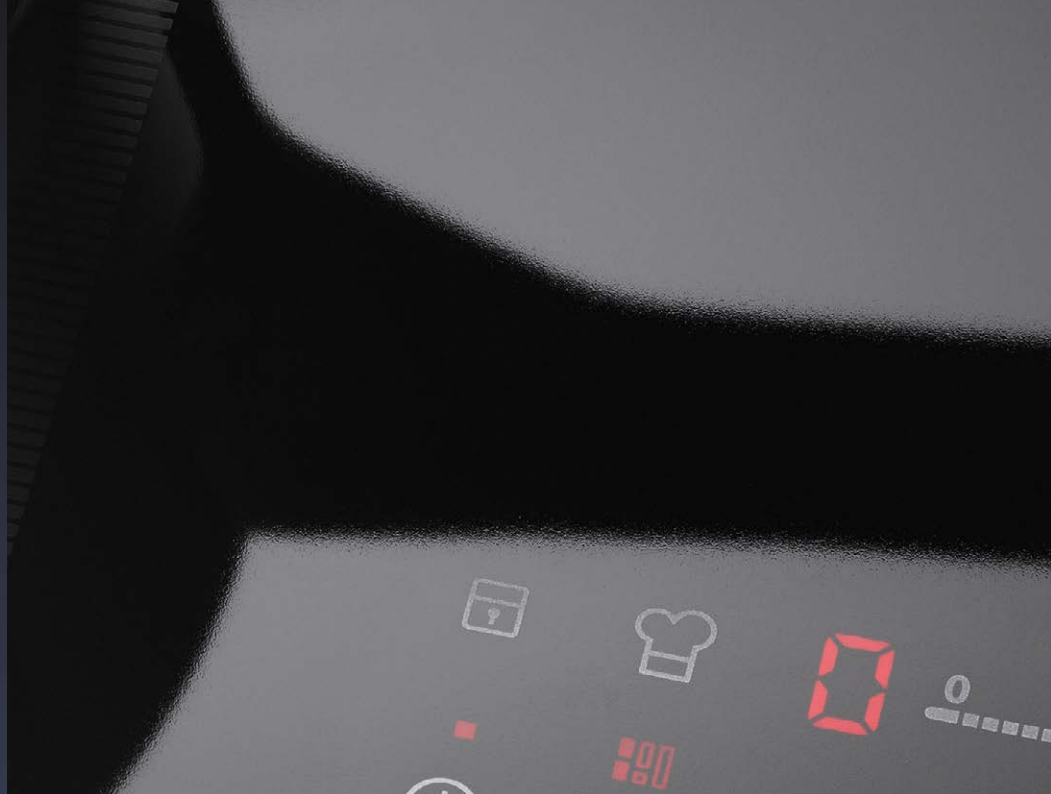
POWER BOOST

Booster funktsioon rakendab maksimaalset võimsust toiduvalmistamise kiirendamiseks.



PAUSE

Saad toiduvalmistamise peatada ühe puudutusega. See funktsioon seab kõik kuumutusosalad ajaks, mil pead toiduvalmistamise katkestama, „soojashoidmise” režiimi.



LUKUSTUSFUNKTSIOON

Saad toiduvalmistamise ajaks kõik juhtnupud blokeerida. Eriti suurt kasu võib sellest olla näiteks pliidiplaadi puhastamisel või kui soovid, et lapsed valitud sätteid muuta ei saaks.



KOLMEASTMELINE JÄÄKSOOJUS

Nüüd saad kindlalt teada, millal on ohutu pliiti puhastada – piisab, kui jälgid jääksoojuse indikaatoreid. Need näitavad täpselt, millised kuumutusosalad olid aktiveeritud neile kööginõu asetamisega.



ÖKOTAIMER

Jääksoojust kasutatakse toiduvalmistamiseks.

Nr.1

Populaarseimad induktsioon-
pliidiplaadid Eestis



Loe lisaks SLIM-FIT
induktsioon-pliidiplaatide kohta

www.electrolux.ee

