



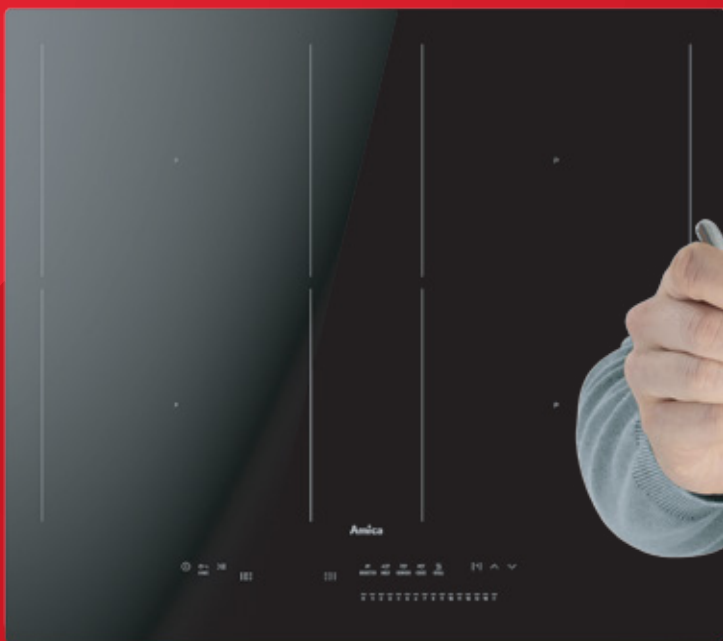
INFOPRODUKT



**Dodatek cyfrowy,
numer 4/2025 kwiecień**

Amica
for living

Amica
for living



**Gotowanie bez
kypienia. Sprawdź!**

www.amica.pl



PŁYTA INDUKCYJNA **PIT6542PHTSUN HC 3.0**

Unowocześniona płyta grzewcza wyposażona w innowacyjne technologie HobControl Pro® i HoodConnect Pro®. Co więcej, dzięki funkcji SlimHob Pro® płytę można zamontować praktycznie w każdym blacie, nawet najcieńszym o grubości nie przekraczającej 12 mm, bez konieczności stosowania przedniej wentylacji ani przegrody. To duża elastyczność podczas projektowania przestrzeni kuchennej.

- Sterowanie: Sensorowe slider
- Liczba pól grzejnych: 4
- HobControl Pro® i HoodConnect Pro®



PŁYTA INDUKCYJNA **PIE6541PHTSUN 3.0**

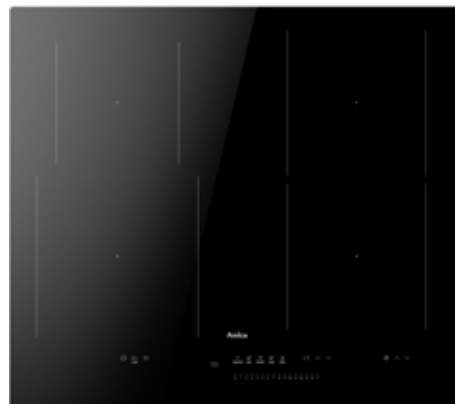
Precyzyjne programy temperaturowe: do topienia, duszenia, gotowania „na wolnym ogniu” oraz grillowania oferowane poprzez technologię HobControl Pro® zapewniają pełną kontrolę nad procesem gotowania i smażenia. Konstrukcyjnie płyta została tak zaprojektowana, by można ją było osadzić nawet w najcieńszym blacie o grubości 12 mm, a do tego bez pozostawiania szczelin czy zagłębień, w których mogą zalegać zanieczyszczenia.

- Sterowanie: Sensorowe slider
- Liczba pól grzejnych: 4
- HobControl Pro®

PŁYTA INDUKCYJNA **PIT6541PHTSUN HC 3.0**

Sprzęt wyposażony w praktyczną i nowoczesną technologię HobControl Pro® oferującą użytkownikowi aż 4 precyzyjne programy temperaturowe: do topienia, duszenia, gotowania „na wolnym ogniu” oraz grillowania. Dodatkowo technologia HoodConnect Pro® łącząca bezprzewodowo płytę z okapem sprawia, że okap nie tylko włączy się automatycznie, ale również dostosuje swoją pracę do parametrów gotowania na płycie indukcyjnej.

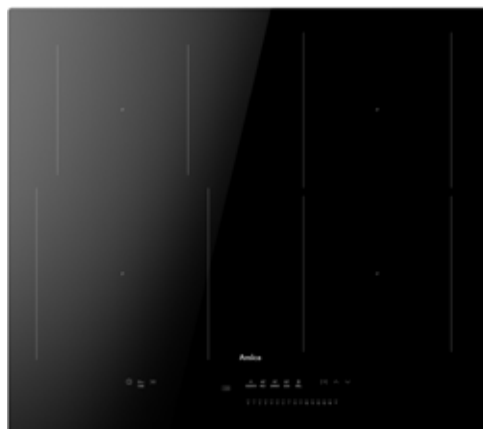
- Sterowanie: Sensorowe slider
- Liczba pól grzejnych: 4
- HobControl Pro® i HoodConnect Pro®

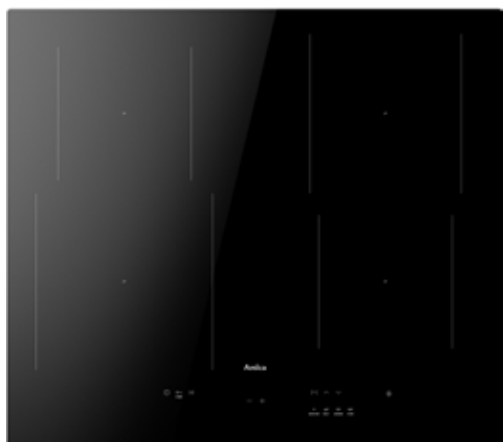


PŁYTA INDUKCYJNA **PIT6541PHTSUN 3.0**

Technologia HobControl Pro® oferowana przez to urządzenie, to komfortowe gotowanie pod pełną kontrolą, bez konieczności mieszania, bez przypalania oraz kipienia. Wygodne, jak nigdy dotąd sterowanie zapewnia czytelny, intuicyjny slider numeryczny, który w aż 14-stopniowej skali pozwala użytkownikowi precyzyjnie i bez zastanawiania się wybrać moc grzania.

- Sterowanie: Sensorowe slider
- Liczba pól grzejnych: 4
- HobControl Pro®





PŁYTA INDUKCYJNA PID6540PHTUN HC 3.0

Płyta wyposażona w nowoczesne technologie HobControl® i HoodConnect®. Nie tylko oferuje 3 precyzyjne programy temperaturowe: do topienia, duszenia, a także gotowania „na wolnym ogniu”, ale dodatkowo możliwość bezprzewodowego połączenia z okapem. HoodConnect® to zaawansowany sposób komunikacji między płytą i okapem.

- Sterowanie: Sensorowe +/-
- Liczba pól grzejnych: 4
- HobControl® i HoodConnect®

PŁYTA INDUKCYJNA PIT6540PHTSUN 3.0

Sprzęt z innowacyjną technologią HobControl Pro® zapewniającą pełną kontrolę nad procesem gotowania i smażenia. To możliwe dzięki czterem precyzyjnym programom temperaturowym: do topienia, duszenia, gotowania „na wolnym ogniu” oraz grillowania. Rozwiązanie SlimHob Pro® umożliwia montaż płyty w bardzo cienkim blacie, którego grubość nie przekracza 12 mm. Brak szczelin i zagłębień przy takim umiejscowieniu ułatwia utrzymanie płyty oraz jej otoczenia w czystości.

- Sterowanie: Sensorowe slider
- Liczba pól grzejnych: 4
- HobControl Pro®



PŁYTA INDUKCYJNA PIH6542PHTSUN 3.0

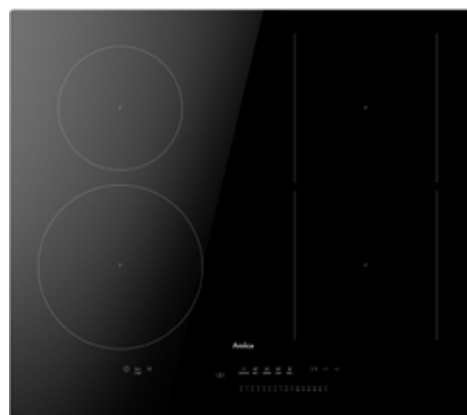
Cztery precyzyjne programy temperaturowe oraz nowoczesne technologie HobControl Pro®, to główne zalety tego sprzętu kuchennego. HobControl Pro® to aż cztery precyzyjne programy temperaturowe: do topienia, duszenia, a także gotowania „na wolnym ogniu”. To gotowanie pod pełną kontrolą bez konieczności mieszania, bez kipienia i przypalenia.

- Sterowanie: Sensorowe slider
- Liczba pól grzejnych: 4
- HobControl Pro®

PŁYTA INDUKCYJNA PIG6541PHTSUN 3.0

14-stopniowy, numeryczny slider zapewnia precyzyjne i stopniowe dostosowanie mocy każdego pola grzejnego do gotowania, smażenia czy podgrzewania potraw. Dodatkowym udogodnieniem są cztery precyzyjne, gotowe, programy temperaturowe pozwalające na komfortowe topienie, duszenie, grillowanie a także gotowania „na wolnym ogniu”. To dzięki zaawansowanej technologii HobControl Pro®.

- Sterowanie: Sensorowe slider
- Liczba pól grzejnych: 4
- HoodConnect Pro®



Amica
for living

Gotowanie bez кипienia. Sprawdź!

Wypróbuj płytę Amica, na której nic nie kipi i nic się nie przypala, dzięki 4 automatycznym programom temperaturowym utrzymującym stałą temperaturę dań:

- do topienia 40°C (czekolada, masło)
- do duszenia 70°C (gęste sosy, gulasz, leczko, powidła)
- do gotowania na „wolnym ogniu” 90°C (rosół, zupy kremy)
- do grillowania 200°C (steaki, smazenie w głębokim tłuszczu, dania stir fry)

