

INFO MARKET



Dodatek promocyjny, numer 2/2024 czerwiec

Amica
for living

Amica
for living



**100% SATYSFAKCJI
ALBO ZWROT PIENIĘDZY**



Gotowanie bez kpienia. Sprawdź!

Akcja konsumencka trwa od 06.05.2024 do 31.10.2024 r. i dotyczy wybranych modeli płyt indukcyjnych Amica. Szczegóły i Regulamin akcji dostępne na www.amica.pl/satysfakcja oraz w Punktach Sprzedaży.

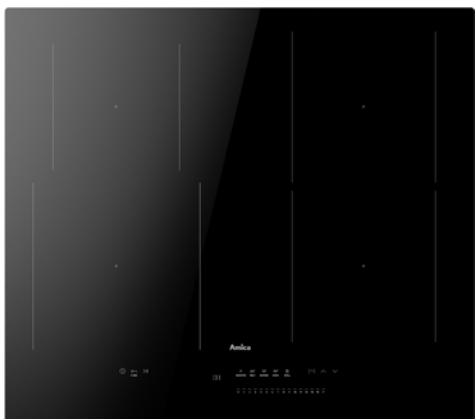
www.amica.pl



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 włącza się automatycznie, ale również dostosuje swoją pracę do parametrów gotowania na płycie indukcyjnej.

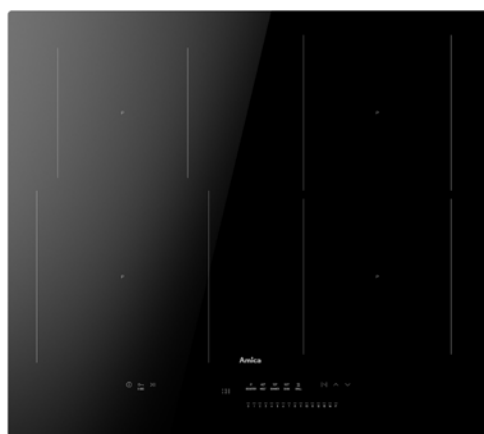
- Sterowanie: Sensorowe slider
- Liczba pól grzejnych: 4
- HobControl PRO® i HoodConnect PRO®



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 z wykorzystaniem technologii „Bluetooth”.

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



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 PIT6540PHTSUN 3.0

Sprzęt 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 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

**100% SATYSFAKCJI
ALBO ZWROT PIENIĘDZY**

Gotowanie bez кипienia. Sprawdź!

Wypróbuj płytę Amica, na której nic nie kipi i nic się nie przypala, dzięki 4 programom temperaturowym: do topienia 40°C, do duszenia 70°C, gotowania na wolnym ogniu 90°C i grillowania 200°C. Testuj płytę Amica w programie: **100% satysfakcji albo zwrot pieniędzy.**



KUP PŁYTĘ

do wyboru masz około 30 modeli płyt indukcyjnych



TESTUJ

gotuj bez кипienia, przypalania i mieszania



100% SATYSFAKCJI

lub zwrot pieniędzy - demontaż i odbiór na nasz koszt

Akcja konsumencka trwa od **06.05.2024** do **31.10.2024** r. i dotyczy wybranych modeli płyt indukcyjnych Amica. Szczegóły i Regulamin akcji dostępne na www.amica.pl/satysfakcja oraz w Punktach Sprzedaży.

