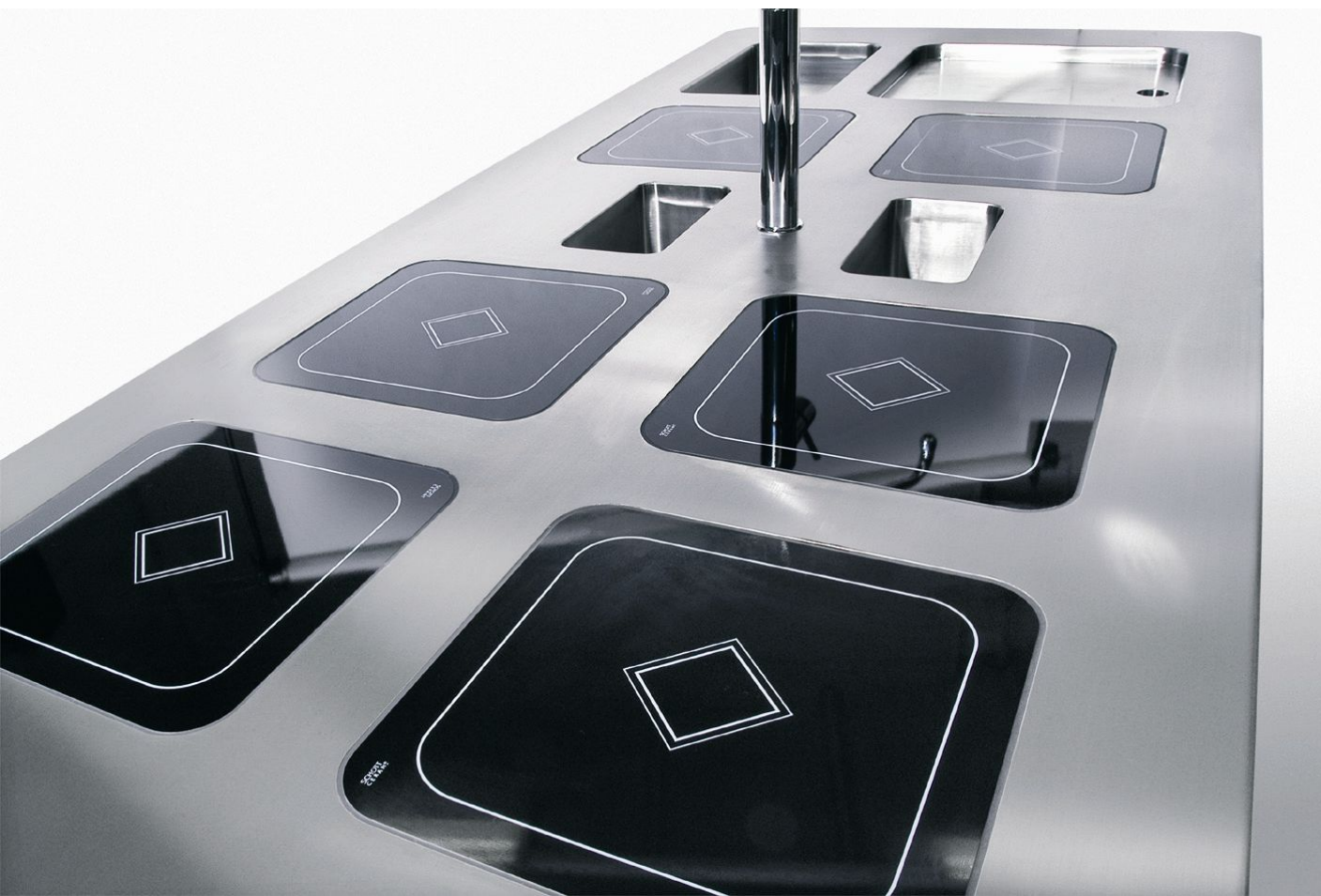




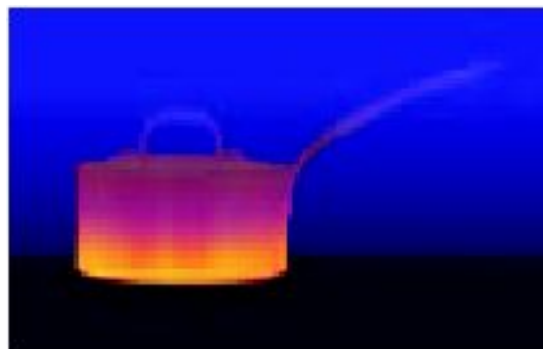
**INDUKTION**

*Master of Performance*

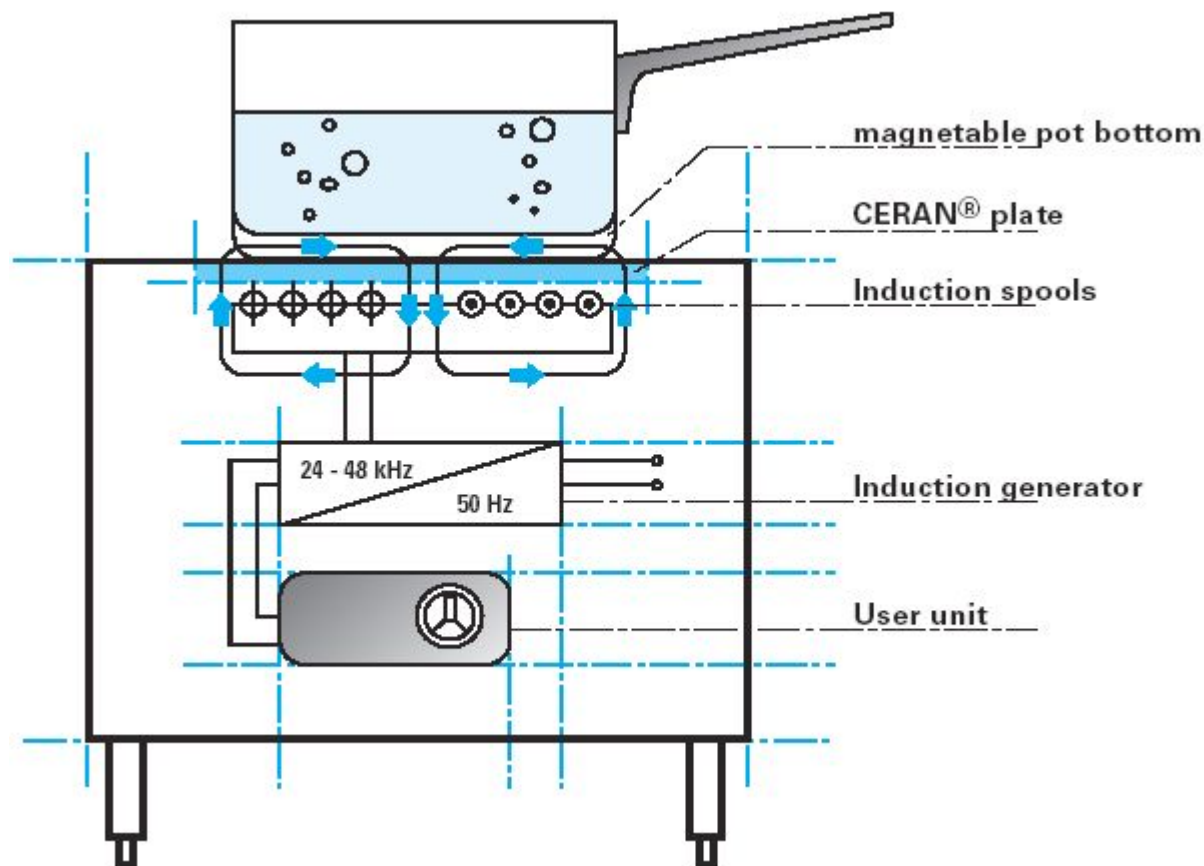




*Master of Performance*



 **INDUKTION**

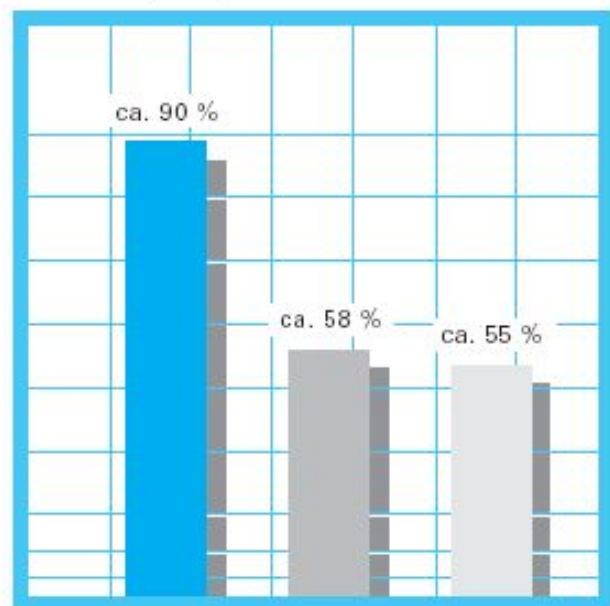


 **Innovations**

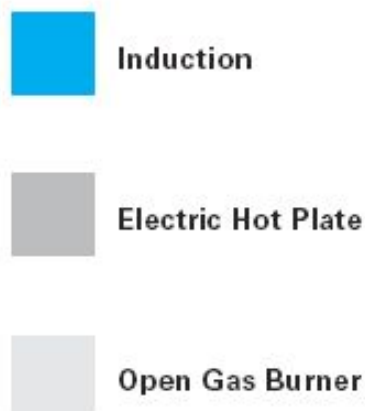
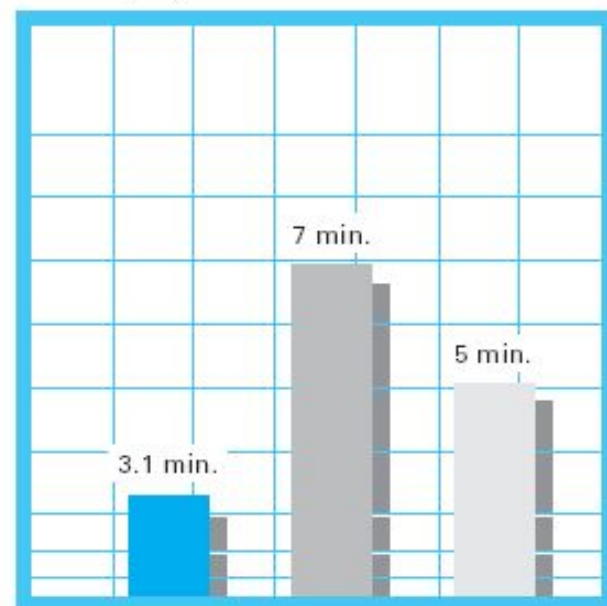


*Master of Performance*

Efficiency in %



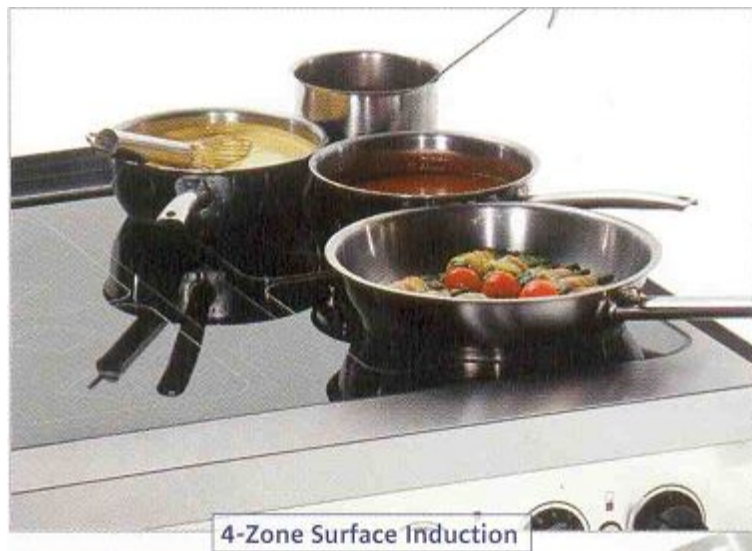
Heating up time for 1 l water



**Innovations**



*Master of Performance*



Плита	Эффективность
Индукция	90 %
Керамика	58 - 60 %
Электричество	47 - 55 %
Газ	30 - 55 %

**...для того, чтобы электрическая плита  
закипятила воду так же быстро, как индукция в 3  
кВ мощностью, она должна быть в 6,1 кВ  
мощностью...**



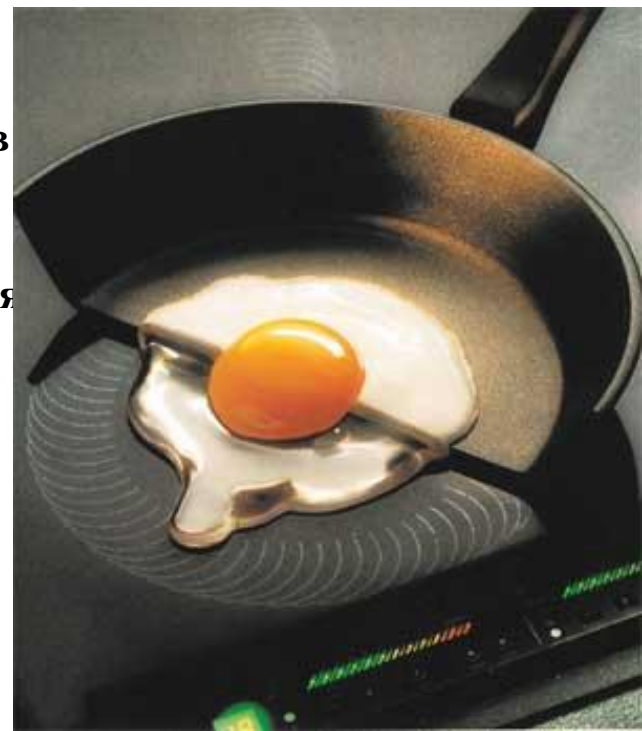
**Innovations**



*Master of Performance*

## ПРЕИМУЩЕСТВА

- ☹ **Меньший нагрев кухни;**
- ☹ **Не выделяет ядовитые вещества в воздух;**
- ☹ **Очень простое управление;**
- ☹ **Экономия затрат на электричество достигает 40 – 70 %, в сравнении с другими плитами;**
- ☹ **За счёт короткого времени нагревания, экономится время приготовления;**
- ☹ **Выше качество продукции;**



**Innovations**

рытых кухнях.

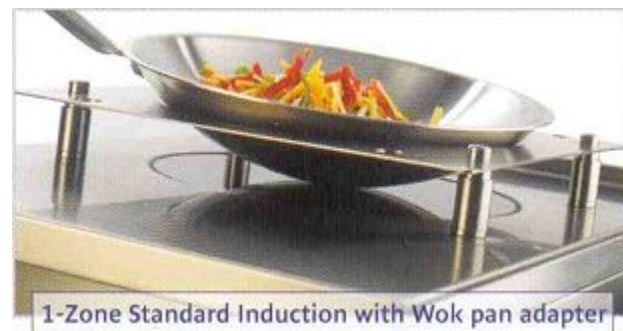


*Master of Performance*



**INDUKTION**

**WOK**



1-Zone Standard Induction with Wok pan adapter



**Innovations**



*Master of Performance*

## ПРЕИМУЩЕСТВА

- ☹️ реагирует только на предметы диаметром больше 10 см;
- ☹️ предохранители перегрева, опоснавание постой посуды;
- ☹️ Серап поверхность для лёгкой очистки;
- ☹️ 16 уровней регулировки мощности.



**Innovations**



*Master of Performance*



## **МИФЫ**

- ☹️ Нужна специальная дорогостоящая посуда...
- ☹️ Электромагнитное поле вредит здоровью...



**Innovations**