



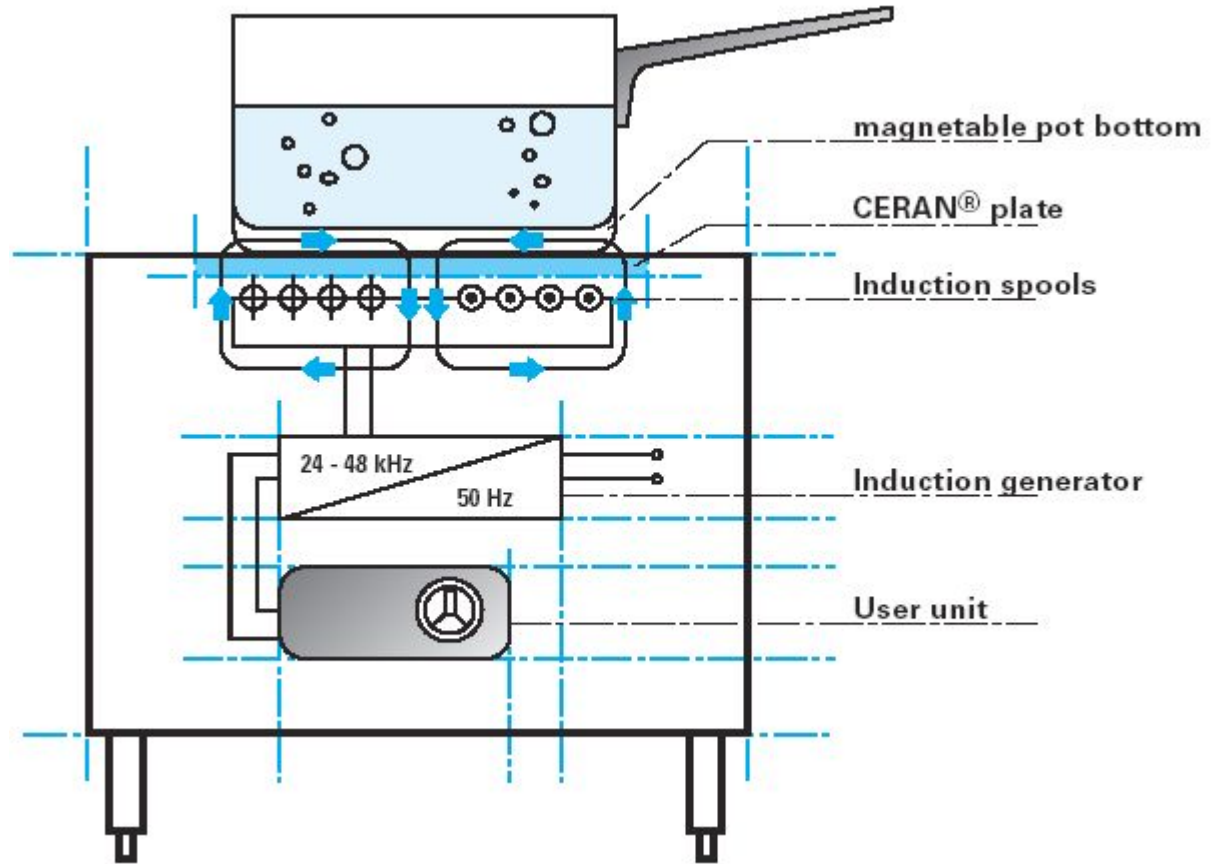
INDUKTION

Master of Performance





Master of Performance



INDUKTION

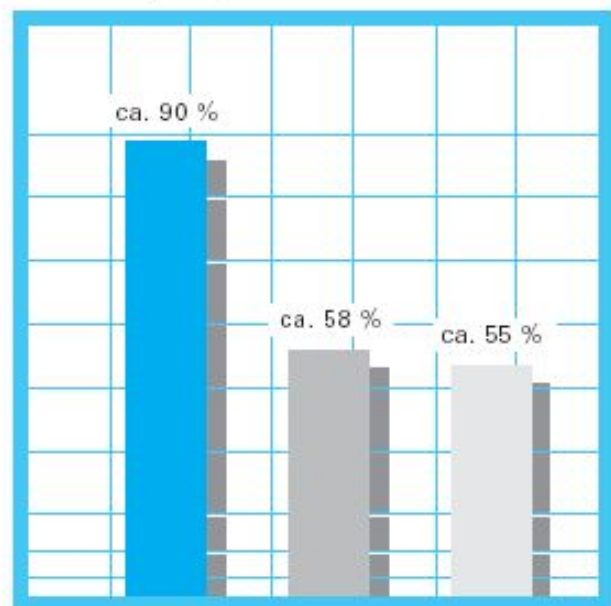


Innovations

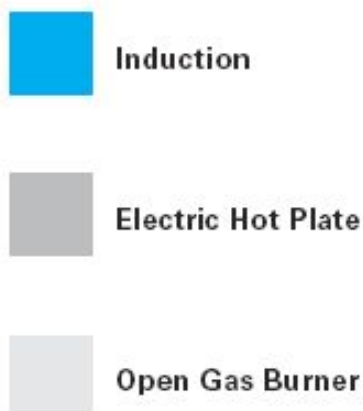
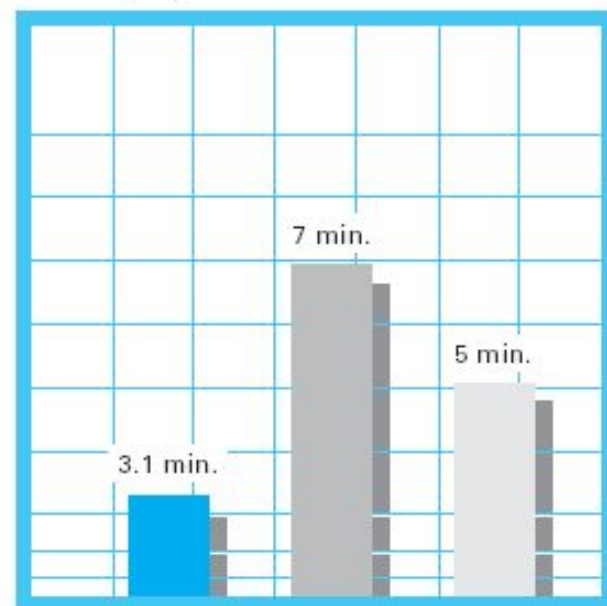


Master of Performance

Efficiency in %



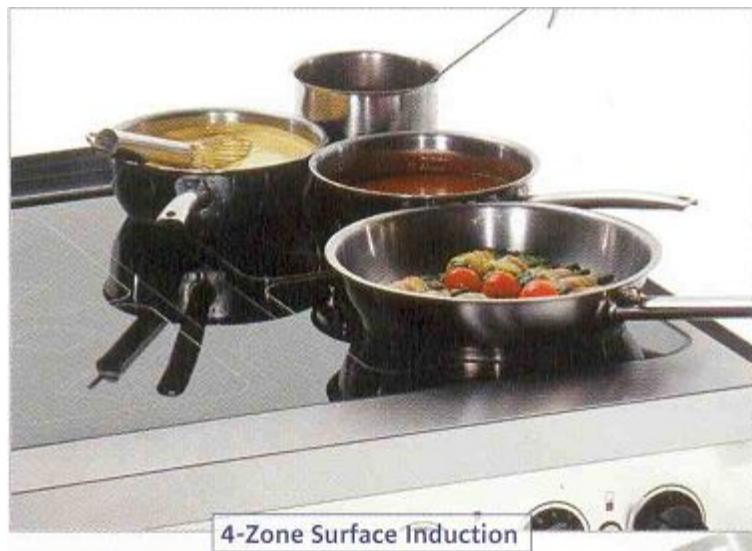
Heating up time for 1 l water



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...**



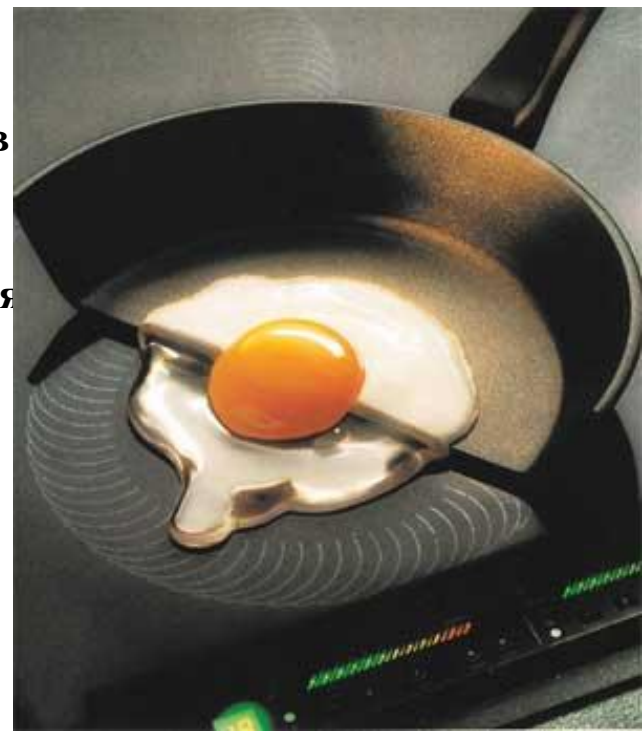
Innovations



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.

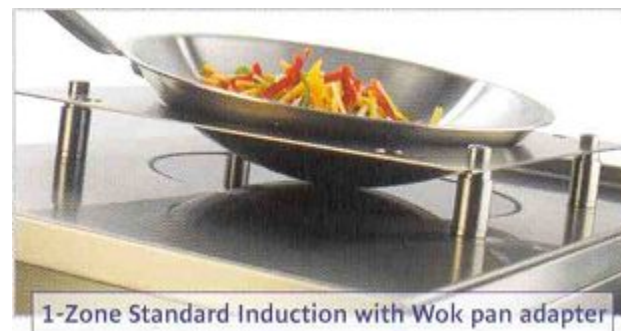


Master of Performance



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