

PŁYTY KUCHENNE

Płyty Indukcyjne

Eleganckie, czyste, szybkie, oszczędne.



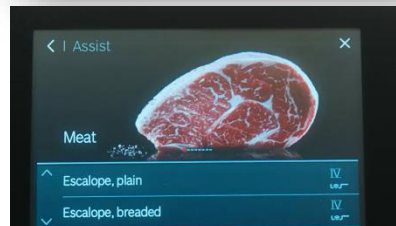
Płyty Indukcyjne – unikatowe rozwiązania

Power Management –możliwość podłączenia do jednej fazy (230V)

PerfektCook- sensor gotowania

PerfektFry-sensor smażenia

Perfekt Chef- system wyboru potraw



Płyty Indukcyjne – unikatowe rozwiązania

Czujnik gotowania PerfectCook



Zalety:

- Perfekcyjne rezultaty gotowania
- Oszczędność czasu
- Oszczędność energii
- Bezpieczeństwo

Zasada działania:

- Bezprzewodowy – Bluetooth - sensor PerfectCook kontroluje zadaną temperaturę w garnku i przekazuje dane do płyty – steruje mocą
- Dostępne poziomy nadzorowanych temperatur:
- (70, 90, 100, 120, 170°C)
- Wizualne i akustyczne potwierdzenie osiągnięcia żądanej temperatury

Płyty Indukcyjne – unikatowe rozwiązania

Sensor smażenia - PerfectFry



Zalety i korzyści:

- Doskonały rezultat smażenia
- Oszczędność energii
- Bezpieczeństwo

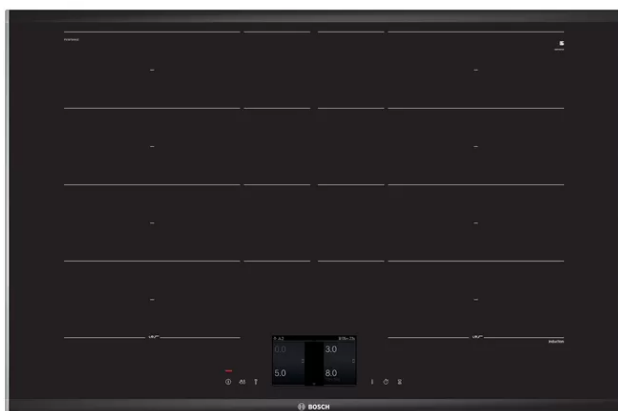
Zasada działania

- Użytkownik wybiera funkcję PerfectFry oraz żadaną temperaturę
 - TFT - 5 poziomów (jeden nowy, poniżej „min”)
 - touchSlider: 4 poziomy (min, low, med, max)
- Osiągnięcie żądanej temperatury jest sygnalizowane informacją wizualną i akustyczną – sensor przejmuje sterowanie mocą pola

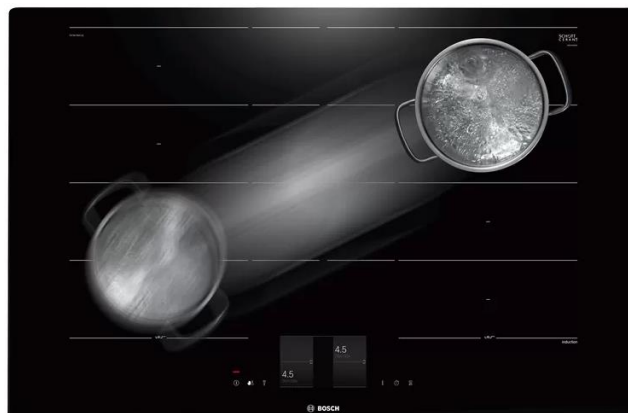
Płyty Indukcyjne – unikatowe rozwiązania

Indukcja z powiększonym polem - FlexInduction Plus

FlexInduction Plus



Transfer ustawień



MoveMode Plus



Płyty Indukcyjne – unikatowe rozwiązania

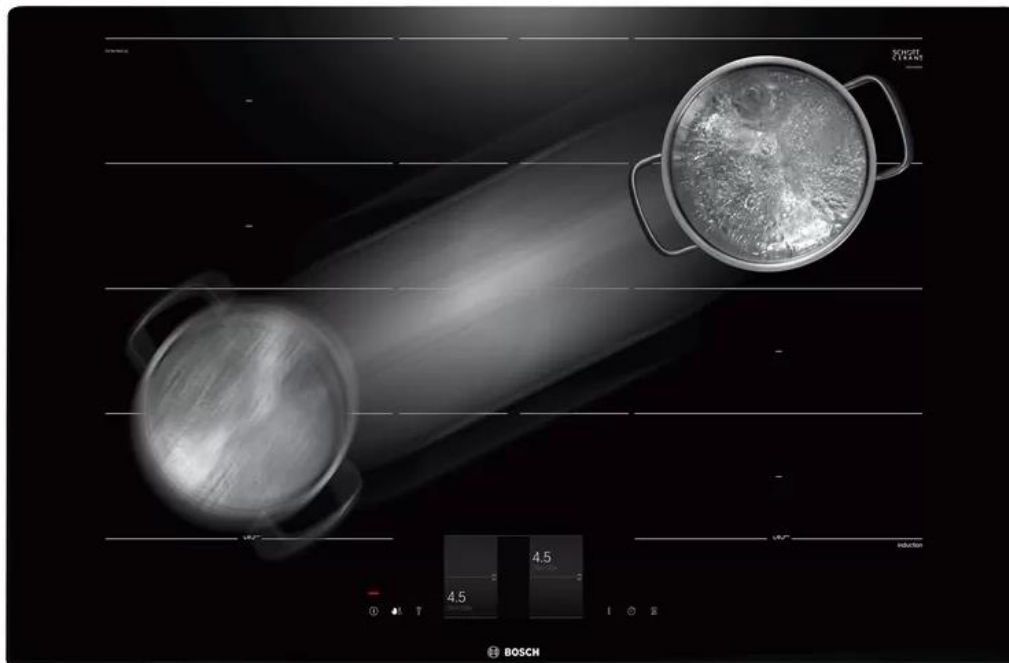
FlexInduction Plus



Możesz umieszczać wiele garnków lub jeden duży
w dowolnym miejscu na strefie flex

Płyty Indukcyjne – unikatowe rozwiązania

Transfer ustawień



Jeśli podczas gotowania przestawisz garnek z jednej strefy gotowania na drugą, nie ma konieczności dodatkowej regulacji poziomów ich temperatury. Ponieważ nowe strefy przyjmują poprzednie ustawienia, takie jak poziom grzania i czas gotowania – wystarczy potwierdzenie dotknięciem przycisku.

Płyty Indukcyjne – unikatowe rozwiązania

MoveMode Plus



Gotowanie jest w pełni intuicyjne i wygodne. Dawniej, po zagotowaniu regulowałeś poziom mocy chcąc kontynuować gotowanie. Teraz, funkcja MoveMode robi to za Ciebie, dzieli strefę grzewczą na trzy różne obszary grzewcze z automatycznie ustawionymi poziomami mocy. Wystarczy przesunąć garnek z przodu do tyłu, aby dokończyć dogotowywanie.

Płyty Indukcyjne – unikatowe rozwiązania

Warianty, rozmiary i cechy płyt indukcyjnych Bosch

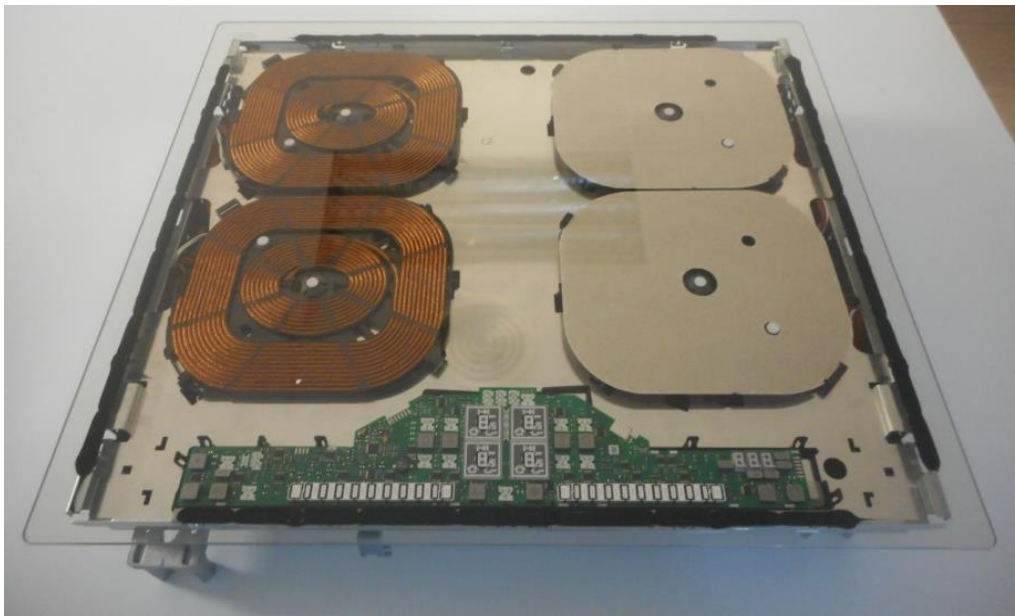


- 30; 60; 70; 80; 90 cm
- bezramkowa /plano design; ozdobny szlif z przodu i ramki po bokach; szlif z trzech stron; płyta ramkowa
- FlexInduction; combiZone / combiInduction
- Dual LightSlider , Wyświetlacz TFT*
- Funkcja Booster dla wszystkich stref grzewczych

*dla wybranych płyt

Płyty Indukcyjne – unikatowe rozwiązania

CombiZone



- **Nowe induktory:** zmiana kształtu na owalny/prostokątny tylko pole Combi

Zalety:

- **Lepsza dystrybucja ciepła** na polu Combi
- **Panel sterowania umieszczony centralnie**
- **Możliwość stosowania naczyń o mniejszej średnicy (od 9 cm)**

Płyty Indukcyjne – unikatowe rozwiązania

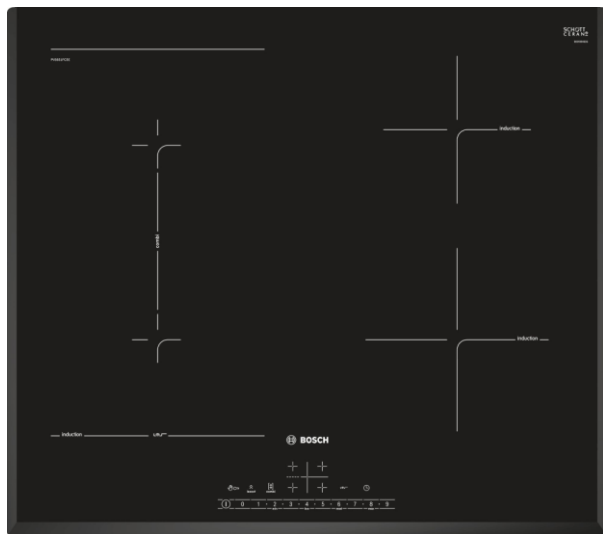
Płyty z podwójnym polem CombiZone



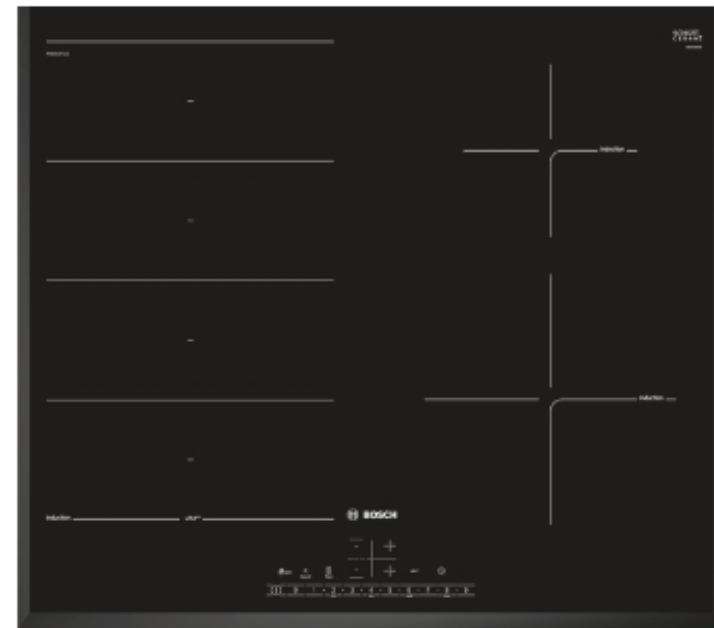
- **Lepsza dystrybucja ciepła** dzięki nowym induktorom
- Możliwość połączenia dwóch stref gotowania do jednej większej strefy
- **Większa swoboda gotowania** w dużych owalnych naczyniach, czy prostokątnych brytfann
- Możliwość stosowania naczyń o mniejszej średnicy
11 – 21cm → 9 – 21cm
- **Sensor smażenia:** patelnia nagrzewa się do pożądanej temperatury, bez ryzyka przypalenia dań

Płyty Indukcyjne – unikatowe rozwiązania

Płyty FlexInduction / CombiZone

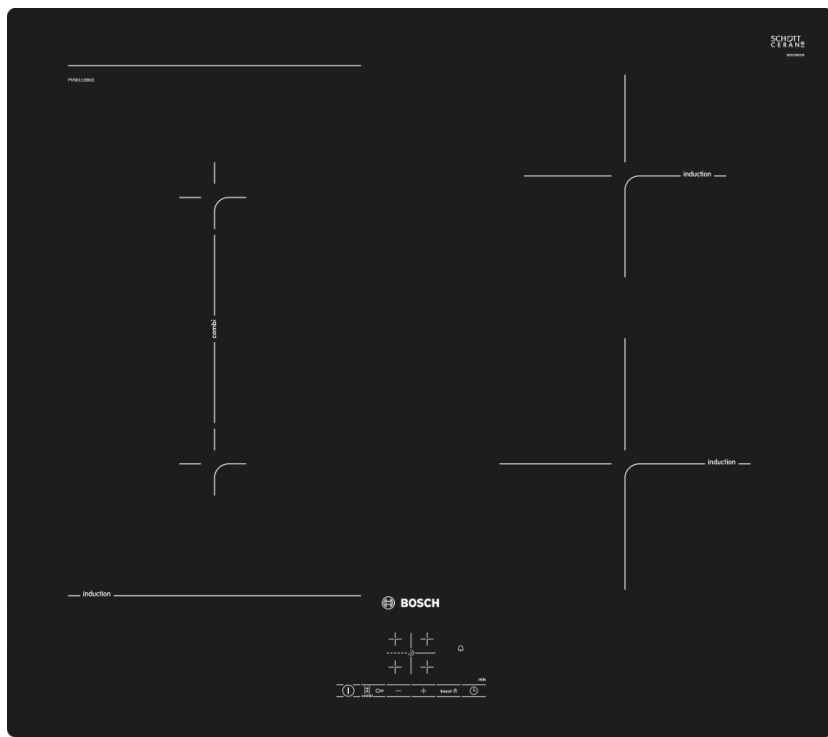


- **DirectSelect**
- **PerfectFry**
- **MoveMode**
- 17 stopni mocy grzania
- Timer ; QuickStart ; ReStart ; Booster
- Rozpoznawanie obecności naczyń



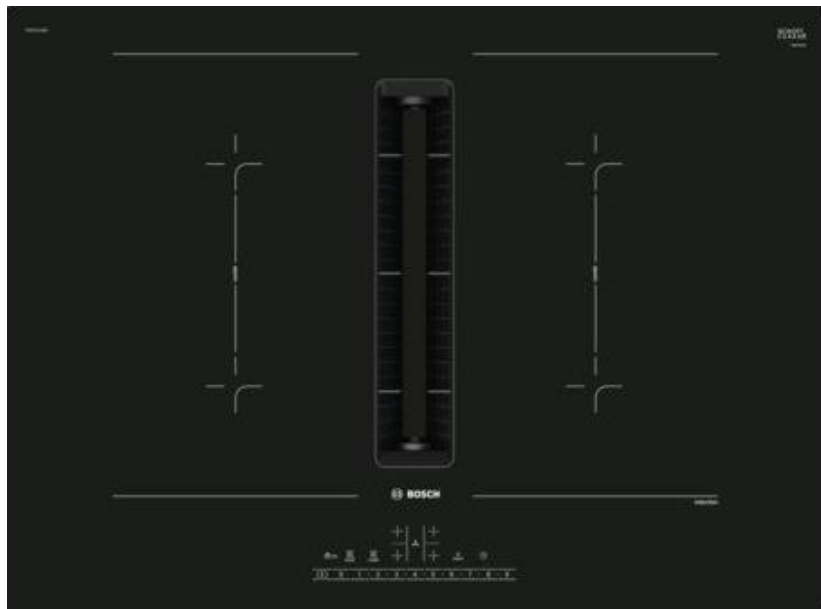
Płyty Indukcyjne – unikatowe rozwiązania

Płyty CombiZone

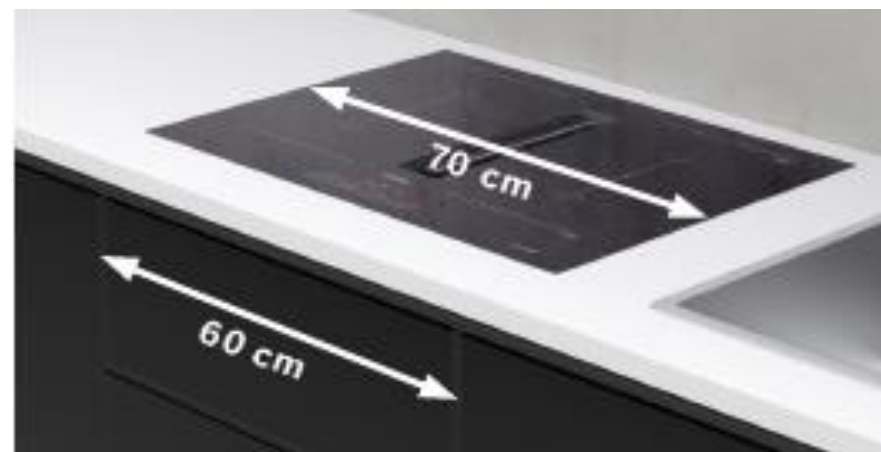


- **TouchControl**
- **PerfectFry**
- 17 stopni mocy grzania
- Timer ; QuickStart ; ReStart ; Booster
- Rozpoznawanie obecności naczyń

Płyty Indukcyjne – unikatowe rozwiązania CombiZone ze zintegrowanym wyciągiem



70 cm podwójne pole Combi DirectSelect,
z możliwością zabudowy w szafce 60 cm.



Płyty gazowe

Nowa generacja



 **FlameSelect**

Płyty gazowe nowe rozwiązania FlameSelect



Najnowsza generacja płyt gazowych z **opatentowanym przez BSH** precyzyjnym zaworem dozującym gaz.
Jedyne takie rozwiązanie na rynku



- Precyzja ustawienia poziomego grzania
- Obsługa tak dokładna jak w płytach indukcyjnych
- Łatwiejsza obsługa i oszczędność gazu

Płyty gazowe nowe rozwiązania

Precyzja i doskonałość

Zawór **FlameSelect**



41 części

9
zaworów



Zawór standardowy



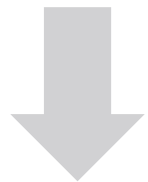
21 części

1
zawór

Płyty gazowe nowe rozwiązania

Wskaźnik zalegania ciepła

- duże „H” – temperatura rusztu **większa niż 60°C**
- małe „h” – temperatura **mniejsza niż 60°C**



BEZPIECZEŃSTWO

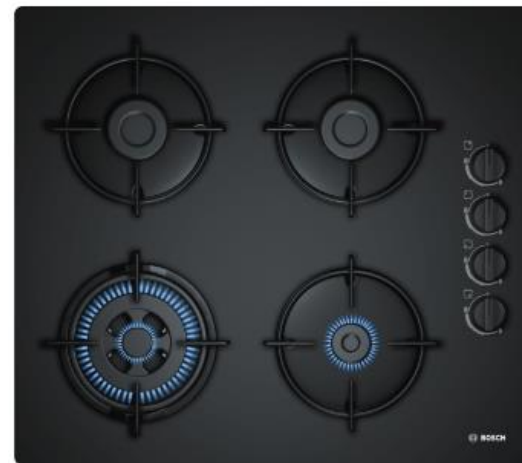


Płyty gazowe nowe rozwiązania

zawory standardowe



- Płyta podpalnikowa ze stali szlachetnej lub na szkło hartowanym
- Sterowanie z boku płyty
- Zapalarka elektryczna zintegrowana w pokrętkach
- Termoelektryczne zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu
- Emaliowane ruszty



Płyty gazowe nowe rozwiązania

zawory standardowe

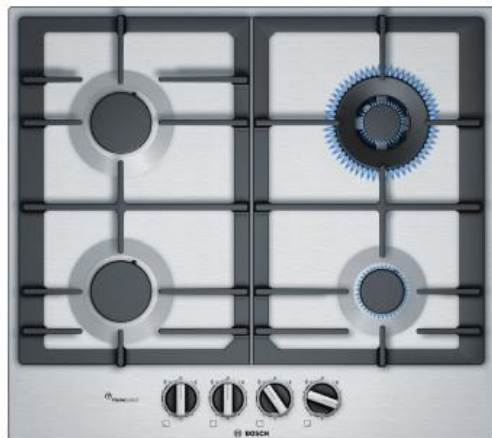


- Płyta podpalnikowa stal szlachetna
60 / 75 cm
- Lub na szkło hartowanym
- Zapalarka elektryczna
zintegrowana w pokrętlach
- Termoelektryczne zabezpieczenie
przeciw wypływowi gazu
- Emaliowane ruszty

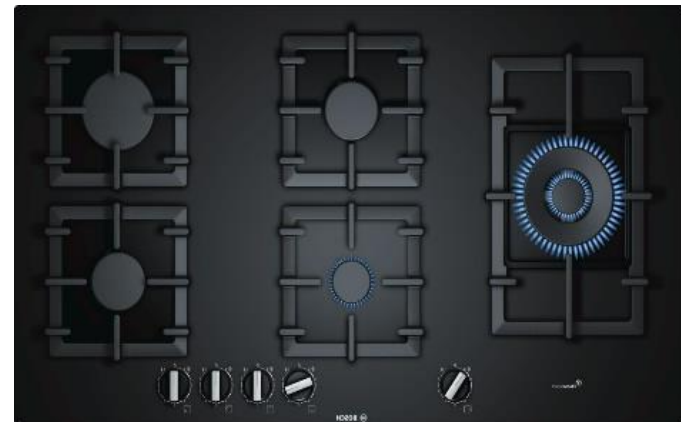


Płyty gazowe nowe rozwiązania

FlameSelect



- Płyta podpalnikowa ze stali szlachetnej 60 / 75 cm
- Lub na szkłe hartowanym 60 / 90 cm
- **FlameSelect ; Pokręta mieczykowe**
- Termoelektryczne zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu
- Emaliowane lub żeliwne ruszty
- Do montażu tradycyjnego lub **piano-a-filo** (na równi z blatem)



Płyty gazowe nowe rozwiązania

FlameSelect



- Płyta podpalnikowa **ceramiczna**
- Technologia **FlameSelect**
- **Wyświetlacz cyfrowy**
- **Wskaźnik zalegania ciepła**
- **Pokręta mieczykowe**
- Termoelektryczne zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu
- Żeliwne ruszty **nadające się do mycia w zmywarce**
- Mechaniczne zabezpieczenie przed dziećmi

DZIĘKUJĘ