

Gotuj bez ograniczeń

Smart. Szybciej i bezpieczniej z kuchenką indukcyjną Zepter



Lekka, kompaktowa i przenośna, ta płyta indukcyjna jest najlepszym partnerem i uzupełnieniem podczas gotowania.

Zaprojektowana, aby bezproblemowo wpasować się w Twój styl życia, to idealne rozwiązanie, gdy potrzebujesz dodatkowej powierzchni do gotowania lub chcesz gotować poza kuchnią.



Gotuj bez ograniczeń Kiedy chcesz, gdzie chcesz!

Niezależnie od tego czy biwakujesz pod gwiazdami, organizujesz przyjęcie w ogrodzie, przygotowujesz posiłki w małym mieszkaniu, czy przygotowujesz ucztę na duże spotkanie, ta wysokowydajna płyta kuchenna stanie na wysokości zadania za każdym razem.



Idealnie sprawdzi się, gdy chcesz utrzymać ciepło potraw bezpośrednio na stole podczas spożywania posiłku, niezależnie od tego, czy jest to fondue serowe, delikatne sosy czy dania, które muszą pozostać w dokładnej, odpowiedniej temperaturze serwowania. Doskonała do powolnego duszenia gulaszu i innych potraw jednogarnkowych, dań meksykańskich i po prostu kreowania niezapomnianych doznań kulinarnych, ta płyta indukcyjna zapewni wygodę i wszechstronność zawsze i wszędzie tam, gdzie jej potrzebujesz.



Od przygód na świeżym powietrzu po szybkie gotowanie podczas remontu lub w kamperze - wszechstronność, jaką oferuje ta kuchenka, nie zna granic.

Pożegnaj starą, witaj nową!



Kuchenki gazowe

Ciepło jest marnowane, bezpieczeństwo jest zagrożone i jesteś przywiązany do źródła gazu.



Indukcja

Dzięki naszej kuchence indukcyjnej ciepło jest przenoszone bezpośrednio do naczynia, zmniejszając straty energii i eliminując otwarte płomienie dla bezpieczniejszego, bardziej wydajnego gotowania.



Płyty ceramiczne lub szklane płyty grzewcze

Zatrzymują ciepło zbyt długo ryzykując poparzenia. Brak precyzji.



Indukcja

Kuchenska indukcyjna pozostaje chłodna w dotyku, zapewniając jednocześnie niezrównaną precyzję i szybkość.



Kuchenska elektryczna

Wolno się nagrzewa, nieprecyzyjna i trudna do czyszczenia w przypadku wykipienia żywności,



Indukcja

Nasza kuchenska indukcyjna nagrzewa się błyskawicznie, umożliwia precyzyjną kontrolę temperatury i ma gładką powierzchnię dla łatwego i wygodnego czyszczenia.



Piece opalane drewnem

Proces gotowania trudny w regulacji, wymaga wysiłku i pracy, niepraktyczne w nowoczesnych gospodarstwach domowych.

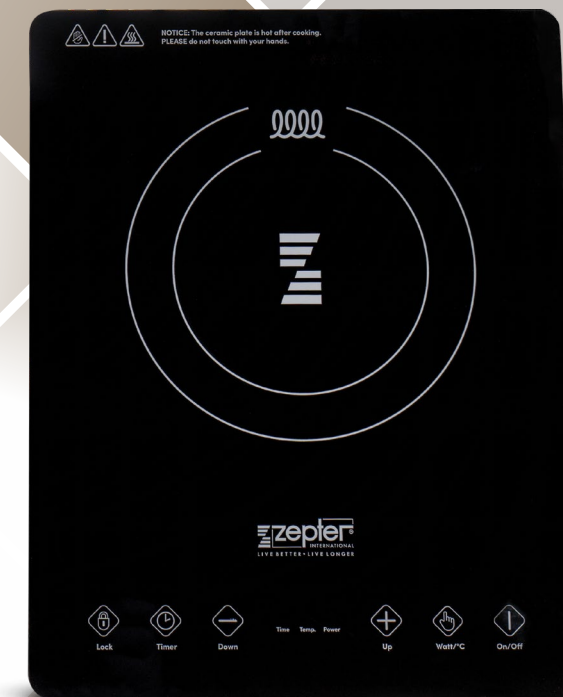


Indukcja

Kompaktowa i przenośna, płyta indukcyjna idealnie wpasuje się w Twój styl życia, niezależnie od tego, czy używasz jej w domu lub w podróży.

Doświadcz gotowania przyszłości!

Energooszczędna technologia indukcyjna: Oszczędzaj na rachunkach za energię i zmniejsz ślad ekologiczny. Technologia indukcyjna zapewnia, że ciepło jest generowane tylko tam, gdzie jest potrzebne – wewnątrz naczynia do gotowania. Umożliwia to szybsze nagrzewanie, bardziej równomierne gotowanie i ograniczenie marnowania energii.



Kluczowe właściwości i funkcje



Łatwy w użyciu dotykowy panel sterujący:
Intuicyjny interfejs umożliwia dokonywanie regulacji za pomocą prostego dotyku, zapewniając płynne i bezproblemowe gotowanie.



Precyzyjna kontrola temperatury:
Do wyboru są różne poziomy temperatury, od 60°C do 240°C. Niezależnie od tego, czy gotujesz na wolnym ogniu, doprowadzasz do wrzenia czy smażysz, możesz osiągnąć pożądaną odpowiednią temperaturę dla swojego dania.



Bezpieczeństwo przede wszystkim:
Bez otwartego ognia i odsłoniętych elementów grzewczych, kuchenka indukcyjna Zepter stawia bezpieczeństwo na pierwszym miejscu. Powierzchnia pozostaje chłodna w dotyku, a funkcja automatycznego wyłączenia uruchamia się po usunięciu z niej naczynia.



Blokada przed dziećmi:
Aktywuj funkcję blokady przed dziećmi, aby zabezpieczyć panel sterujący, gdy płyta nie jest używana. Podczas gotowania można ją tymczasowo wyłączyć, a po zakończeniu gotowania blokada automatycznie się aktywuje, więc nie trzeba jej resetować po każdym użyciu.



Lekka, przenośna i wszechstronna:
Ta kompaktowa i lekka kuchenka indukcyjna może być używana w dowolnym miejscu w kuchni, a nawet na stole w jadalni. Jest kompatybilna ze wszystkimi naczyniami zbudowanymi z materiału o właściwościach ferromagnetycznych.



Działanie przyjazne dla środowiska:
Płyta indukcyjna nagrzewa się tylko wtedy, gdy umieszczone jest na niej naczynie, co oznacza brak marnotrawstwa energii. A jeśli naczynie zostanie zdjęte, kuchenka natychmiast przełączy się w tryb gotowości.

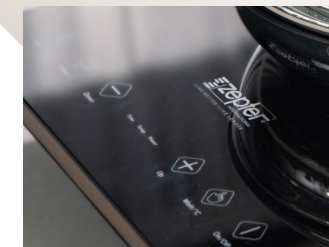


Łatwe czyszczenie:
Kuchenkę wystarczy przetrzeć wilgotną ściereczką, a będzie jak nowa. Można czyścić detergentem do mycia naczyń i miękką ściereczką. W przypadku wykipienia potrawa nie przywrze do płyty.



Ulepszenie i nowy standard
dzięki płycie indukcyjnej dla
**wygodniejszego, szybszego,
bezpieczniejszego gotowania.**

- Super smukła konstrukcja
- Antypoślizgowe nóżki dla dodatkowej wygody i lepszej przyczepności
- Wysokiej jakości szkło ceramiczne Vitro – super odporne i łatwe w czyszczeniu
- Duży i wygodny panel dotykowy z czujnikiem
- Wentylator chłodzący – pomaga szybko rozproszyć ciepło
- Duża miedziana cewka – szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła



Gotuj mądrze, bez wysiłku z nową kuchenką indukcyjną Zepter

Kuchenka indukcyjna Zepter doskonale współpracuje z **naczyniami Zepter Masterpiece**, zapewniając **optymalną wydajność i zdrowe gotowanie.**



Kompaktowa, a jednocześnie wydajna płyta indukcyjna firmy Zepter zapewnia wygodę i doskonale sprawdzi się w każdych warunkach i okolicznościach, co czyni ją niezbędnym dodatkiem w kuchni.

Niezależnie od tego, czy potrzebujesz dodatkowej powierzchni grzewczej, przenośnego rozwiązania, które pozwoli Ci gotować w dowolnym miejscu czy też łatwej w obsłudze alternatywy dla tradycyjnej kuchenki, ta płyta indukcyjna zapewni to wszystko.



Dane techniczne

Nazwa produktu:	Kuchenka indukcyjna Zepter
Indeks produktu:	IC-001
Wymiary całkowite:	dł. 39,5 x szer. 33,5 x wys. 7,4 cm
Wymiary powierzchni grzewczej (indukcyjnej):	25 x 25 cm
Zakres czasu:	9 godz.: 59 minut maks.
Zakres temperatur:	60°C ~ 240°C
Zakres mocy:	100W - 2000W
Zasilanie:	220-240 V ~ 50 Hz

KUCHENKA INDUKCYJNA

IC-001



www.zepter.pl

Zepter International Poland Sp. z o.o.

ul. Domaniewska 37,

02-672 Warszawa

e-mail: info@zepter.com.pl

tel.: 22 230 99 40

Copyright 2025
Zepter International
PMD-HA-194-25-PL