

Placa Electrolux EGD 6576 NOK

calienta, y eso ya es bueno

Un gran + por el hecho de que este modelo se combina.

En una placa, tengo la oportunidad de usar ambos mtodos de calentamiento, lo cual es muy conveniente y da lugar a la creatividad culinaria. Los quemadores de induccion tienen una serie de slidas ventajas. Calientan los platos muy rpidamente y el calentamiento en s es excepcionalmente uniforme. El control de las posiciones de induccion es tctil, con regulacin de potencia y temporizador. A diferencia de los quemadores elctricos convencionales, son econmicos, ya que solo consumen electricidad cuando les pones platos encima. Es cierto, y requieren platos especiales. Pero lo que no funciona por el lado de la induccion se puede calentar perfectamente por el lado del gas. Los quemadores de gas estn equipados con encendido elctrico automtico, control de gas y estn protegidos de los nios.

ComboEl ventilador zumba suavemente

Estufa con dos tipos de quemadores. La mayora de las veces cocinamos con gas, y si necesita calentar algo rpidamente, los quemadores de induccion son ms convenientes, todo hierve o se calienta instantneamente, incluso en menos de un minuto. Su control es separado, tctil para el lado izquierdo, los de gas del lado derecho estn controlados por interruptores convencionales. Hay un indicador de calor residual, puede ver si la superficie est caliente, por lo que hay menos posibilidades de quemarse. Tambin hay un apagado automtico si la estufa ya no se usa, es conveniente y no hay duda de si se apag o no, si algo se apag definitivamente. Hay encendido automtico y control de gas. En general, la estufa es funcional, bastante segura y fcil de usar. Las placas de induccion tienen un temporizador. Se lava fcilmente, un poco ms de tiempo debido a la separacin por la mitad, pero sigue siendo un par de minutos al final del da y se ve bien todo el tiempo.

combinado

Seguridad: si se retiran los utensilios de cocina de la estufa, el quemador se apagar automticamente despus de unos segundos. Bloqueo para nios a nivel de programacin. El modo Booster (la potencia mxima se transfiere a la placa de coccin seleccionada) reduce el tiempo de calentamiento a un tiempo increíblemente corto. Debido a la combinacin de tipos de energia (gas o electricidad), en caso de interrupcin de emergencia en el suministro de uno de ellos, queda otra fuente. S, y los utensilios simples te permiten usar. (la potencia mxima se transfiere al quemador seleccionado) reduce el tiempo de calentamiento a un tiempo increíblemente corto. Debido a la combinacin de tipos de energia (gas o electricidad), en caso de interrupcin de emergencia en el suministro de uno de ellos, queda otra fuente. S, y los utensilios simples te permiten usar. (la

potencia mxima se transfiere al quemador seleccionado) reduce el tiempo de calentamiento a un tiempo increíblemente corto. Debido a la combinacin de tipos de energia (gas o electricidad), en caso de interrupcin de emergencia en el suministro de uno de ellos, queda otra fuente. S, y los utensilios simples te permiten usar.