

NAJPIĘKNIEJSZE DOMY I MIESZKANIA • POMYSŁY NA WNĘTRZA

VILLA

PAŹDZIERNIK 2013 • CENA 9,90 zł (w tym 8% VAT)

INDEX 377945, ISSN 1730-4911

58
NOWOŚCI
NA JESIEŃ

SALONY
KĄPIELOWE

WNĘTRZE W STYLU
ART DÉCO

NOWOCZESNY DOM
W AUSTIN

U ŁUKASZA
FABIAŃSKIEGO
BRAMKARZA ARSENALU



Dom
z wysokim IQ



WSZYSTKO O INDUKCJI

Płyty indukcyjne podgrzewają naczynia w wyniku działania szybkozmiennego pola magnetycznego w dnie naczynia kuchennego, dlatego na tego typu kuchence mogą być stosowane tylko naczynia wykonane z odpowiednich materiałów. Podgrzane w ten sposób naczynie oddaje ciepło potrawie znajdującej się wewnątrz.

ZALETY:

Szybkość: są szybsze od tradycyjnych i ceramicznych kuchenek elektrycznych, a porównywalne z gazowymi.

Energooszczędność: są bardziej energooszczędne niż kuchenki tradycyjne i ceramiczne.

Precyzja: pozwalają na precyzyjne sterowanie dostarczaniem energii do gotowania.

Bezpieczne: kuchenka ogrzewa się jedynie wtórnie od stojących na niej naczyń i jest znacznie chłodniejsza niż w innych typach kuchenek.

WADY:

Konieczność używania specjalnych naczyń. Na płytach indukcyjnych można używać garnków tylko z dnem wykonanym z odpowiedniego materiału.

CENA:

Dobre modele są nadal dość drogie, ich ceny rozpoczynają się od ok. 2 500-3 000 PLN.