

CUCINARE È QUESTIONE DI INTUITO CON I NUOVI PIANI COTTURA A INDUZIONE SMEG.

La migliore tecnologia nella preparazione dei cibi e un design all'avanguardia: i nuovi piani Smeg a induzione con comandi slider intuitivi sono la scelta perfetta per chi ama uno stile contemporaneo, in cui la zona di cottura diventa un proseguimento ideale del piano di lavoro.

La loro linea elegante si integra alla perfezione nel top di ogni cucina e l'ampia gamma di funzionalità consente di ottenere risultati da grandi chef anche per meno esperti ai fornelli. I comandi slider intuitivi dei piani a induzione, sono contraddistinti da una raffinata serigrafia grigia e rendono più versatile l'utilizzo del piano cottura. La massima flessibilità è garantita anche da ben 14 differenti livelli di cottura, per cucinare con maggior precisione e un accurato controllo delle temperature: che si tratti di un primo a base di cereali e verdure, o di un secondo di carne o pesce, ogni ingrediente sarà cotto alla perfezione. Tutte le zone sono dotate di funzione power booster, consentendo a ogni zona di lavorare a piena potenza per cibi dalle cotture intense, come le frittiture, cotte e dorate al punto giusto, o semplicemente per portare ad ebollizione l'acqua nel minor tempo possibile.

I piani di cottura Smeg a induzione con comandi slider intuitivi adottano inoltre il sistema Flexi4Zone, che suddivide la zona cottura in 4 aree modulabili a piacimento: con questa funzione è possibile usare nello stesso momento più recipienti di varie dimensioni con un diametro minimo di 10 cm, mentre la funzione Flexi-Heat consente di spostare la pentola fra tre zone a temperatura preimpostata, per riscaldare velocemente, cucinare o mantenere calde le pietanze. Altra caratteristica di alcuni piani è il Perfect-Heat, che mantiene costante la temperatura della pentola durante la cottura, senza necessità di regolare manualmente il livello di potenza. Tre funzioni indispensabili per sperimentare in casa propria i risultati di una cucina professionale, ideale in famiglia o quando si hanno amici a cena, per preparare contemporaneamente ricette differenti e soddisfare il palato di tutti, servendo ogni piatto alla temperatura ideale.

Smeg è attenta ad offrire la massima efficienza in termini di consumi, garantendo la riuscita ottimale dei piatti con un risparmio di tempo ed energia grazie all'opzione Eco-logic, che limita la potenza assorbita attraverso 10 possibilità di impostare il consumo complessivo del piano da 1,5 kW a 7,2 kW e all'opzione Eco-Off con cui il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che suoni il timer, sfruttando il calore residuo della pentola. Inoltre, il timer è indipendente per ogni zona di cottura e in grado di funzionare sia come conteggio progressivo che come contaminuti, per rispondere alle diverse esigenze in cucina.

Grazie alla funzione Eco-Heat è anche possibile selezionare uno dei tre indicatori di calore residuo, per proseguire la cottura dei cibi o mantenerli caldi. Il dispositivo segnala quando e quanto la zona è ancora calda, dopo lo spegnimento, per evitare scottature e garantire la massima sicurezza.

Completa la **vasta gamma di funzionalità** dei piani di cottura **Smeg** a induzione con comandi slider intuitivi **il sistema Auto-Vent**, con cui è possibile **regolare in modo automatico** (con 6 programmi preimpostati) la velocità di aspirazione della cappa, in base alla temperatura e alla potenza selezionate sul piano cottura, **senza bisogno di agire manualmente sulla cappa**. Con la tecnologia dei nuovi piani a induzione **Smeg** con comandi slider cucinare è **più semplice, piacevole e intuitivo**.