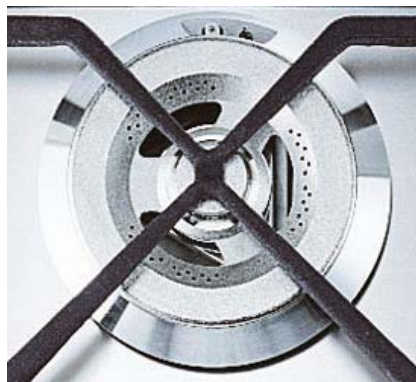


WYJĄTKOWA ESTETYKA

Polerowała stal nierdzewną, elegancka i jasna, wyrafinowane powierzchnie ze szkła, lub nowoczesnego szkła matowego; zaskakujące użycie kolorów.

Płyty grzewcze SMEG wyróżniają się wysoką jakością użytych materiałów oraz designem rusztów i palników.



CZY WIEDZIAŁEŚ, ŻE ...?

Pierwszy ultra- szybki palnik z potrójną koroną został stworzony przez Smeg w 1992 roku i znalazł zastosowanie w ogromnej liczbie płyt gazowych. Obecnie, dzięki tej technologii, szeroka oferta płyt Smeg zawiera modele o bardzo dużej mocy grzewczej dochodzącej do 5kW. Jest to moc stosowana w profesjonalnych trzonach kuchennych.

W TYM BIULETYNIE:

1. GAMA PŁYT.
2. RODZAJE RUSZTÓW.
3. RODZAJE PALNIKÓW.
4. ŁATWOŚĆ CZYSZCZENIA.
5. ERGONOMIA I BEZPIECZEŃSTWO.
6. CERAMIKA I INDUKCJA.

1. OFERTA MODELOWA PŁYT GRZEWCZYCH

Smeg oferuje idealną płytę dla każdej kuchni. Katalog zawiera dużą ilość modeli o zróżnicowanych: wymiarach, kształtach i kolorach, a także różnych technologiach dając wybór pomiędzy płytami: gazowymi ceramicznymi i indukcyjnymi.



Smeg oferuje płyty grzewcze o różnych wymiarach, od 30cm szerokości (modułowe płyty linii DOMINO, idealne dla kuchni o ograniczonej przestrzeni, lub dla tych, którzy chcą stworzyć własny, unikalny układ grzewczy z zastosowaniem różnych metod gotowania), aż do płyt tradycyjnych o szerokościach: 60, 70, 77 i 90cm, a także wyjątkowe modele o szerokości 100cm. Różnorodność modeli płyt Smeg pozwala na wybór sposobu ich instalowania względem powierzchni blatu kuchennego.

Instalacja:



na równi z blatem

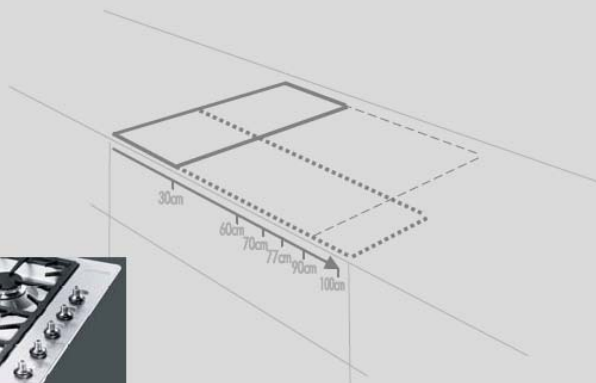
3 mm ponad powierzchnię



wersja standartowa



wersja nakładana



2. RODZAJE RUSZTÓW

Nowoczesne, oddzielne ruszta dla każdego palnika, lub ruszta które pokrywają całą powierzchnię płyty pozwalają na lepsze wykorzystanie powierzchni grzewczej oraz zapewniają, że przesuwanie naczyń kuchennych z jednego palnika na drugi jest bezpieczne i proste. Takie szczegóły funkcjonalne to dodatkowa wartość estetycznych rozwiązań Smega.



3. RODZAJE PALNIKÓW

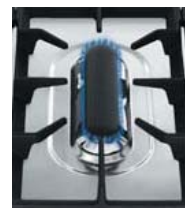
Projektanci Smeg stworzyli palniki o wyjątkowym stylu, a jednocześnie o najlepszych parametrach pracy. Od najmniejszych, aż po potężne ultra-szybkie palniki (o mocy do 5kW), Smeg oferuje ogromną liczbę kombinacji kształtów i wydajności palników.



Najnowsza generacja palników kierunkowych (dostępny w płytach serii Linear) daje praktycznie pionowy płomień. Moc grzewcza jest przeniesiona poprzez płomień, który dopasowuje się do dna naczynia. Rozwiązanie to zapewnia wysoką wydajność palników i krótki czas gotowania.



Ultra-szybkie palniki Smeg reagują szybko i są idealne do gotowania w wok-u. Najszybsze palniki składają się z dwóch elementów: części o podwójnej koronie oraz palnika pomocniczego, które mogą być regulowane niezależnie albo razem.



Wygodny palnik eliptyczny jest dostępny w kilku modelach płyt, a jego forma była celowo zaprojektowana do gotowania ryb albo mięsa w naczyniach z wydłużoną formą.

4. UTRZYMANIE CZYSTOŚCI.

Płyty grzewcze Smeg są projektowane z myślą o łatwym utrzymaniu ich w czystości. Gładkie powierzchnie bez szczelin albo śrub zapewniają, że zanieczyszczenia mogą być szybko wytarte ponieważ nie mają żadnych miejsc do zbierania. Ponadto pokrętła i nakładki palników są w prosty sposób zdejmowane dla okresowego czyszczenia.



Dobór wysokiej jakości materiałów, jak na przykład matowego szkła, świadczy o dbałości Smeg nie tylko o piękny design, ale także o łatwość użytkowania i utrzymania czystości. Specjalne matowe szkło używane na wielu płytach serii Linear ma szczególne, naturalne wykończenie które zapobiega pozostawianiu odcisków palców na szkłe.

5. ERGONOMIA I BEZPIECZEŃSTWO

Wiele płyt Smeg ma umieszczone pokrętła po środku, z przodu płyty. Takie rozwiązanie ma walory estetyczne, a także jest bardzo wygodne. Wybrane modele mają innowacyjne rozwiązanie, gdzie pokrętła są podświetlane gdy palnik jest aktywny. Ten wizualny system bezpieczeństwa jest rozwiązaniem unikalnym zarówno pod względem designu jak i bezpieczeństwa: jeżeli palnik jest przypadkowo zgaszony zawór bezpieczeństwa wyłączy dopływ gazu, a światełko kontrolne ostrzeże, że nie ma płomienia.



6. PŁYTY CERAMICZNE I INDUKCYJNE

Płyty ceramiczne Smeg: jakość i wydajność

Sterowanie dotykowe stosowane w płytach bezbramkowych zapewnia kontrolę nad temperaturą gotowania, a neutralność estetyczna pozwala na zastosowanie płyt w kuchni o dowolnym stylu.



Płyty ceramiczne są zarówno praktyczne jak i bardzo estetyczne. Wszystkie płyty w ofercie Smeg mają automatyczne zabezpieczenie przeciwporażeniowe, oraz wskaźniki ciepła resztkowego, a wiele z nich jest wyposażone w blokadę przycisków sterowania. Używane do produkcji materiały są najwyższej jakości a system kontroli jakości zapewnia jakość i bezpieczeństwo użytkowania.

Płyty indukcyjne: wydajna i bezpieczna technologia

Płyty indukcyjne zapewniają bardzo krótki czas gotowania, precyzyjne sterowanie temperaturą oraz niskie zużycie energii. Płyty indukcyjne działają w oparciu o wpływ pola magnetycznego na dno naczynia, przez co ścianki naczynia i sama płyta pozostają jedynie ciepłe. Ponadto, zastosowanie specjalnego szkła pozwala na łatwe czyszczenie, a ponieważ jego powierzchnia nie nagrzewa się do wysokich temperatur jakiegokolwiek zanieczyszczenia powstałe w trakcie gotowania nie są przypalone.

