



Wok a induzione 1 zona di cottura completa padella wok L 340 mm x P 435 mm x H 120mm 3,5 KW

MODELLO: HIWOK3501CO

Dimensioni esterne

L 340 x P 435 x H 120 mm

224,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 340 mm x P 435 mm x H 120mm
Potenza	3,5 KW
Peso netto	7,8 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Diametro induzione	massimo 260 mm

Frequenza	50 Hz
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Padella wok
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi

Descrizione

Wok a induzione con 1 zona di cottura e potenza 3,5 KW completa di padella wok.

Il wok a induzione presenta una zona di cottura con temperatura impostabile in un range da +60°C a +240°C.

Il macchinario funziona con pentole e padelle realizzate in acciaio, ghisa, ferro smaltato, acciaio inossidabile con fondo piatto di diametro massimo 260 mm.

Non si possono invece utilizzare pentole o contenitori in vetro, ceramica, rame o alluminio.

Il wok a induzione è dotato di padella, spina schuko e display con tasti in rilievo.

Sono presenti 4 piedini non regolabili di H 25 mm.

UTILIZZO:

Posizionare le pentole adatte al centro della piastra e collegare la spina di alimentazione. Premendo poi il pulsante **ON/OFF** si accende la spia di accensione che indica che la piastra a induzione si sta riscaldando. La **potenza predefinita** di riscaldamento è di **2 KW**. Attraverso i pulsanti si può **regolare la potenza da 0,5 KW a 3,5 KW**.

Premendo il tasto TEMP la piastra inizia a riscaldarsi; la **temperatura predefinita** è di **100°C** e si può comunque **regolare da 60°C a 240°C**.

Il **timer** può essere **regolato da 0 min a 180 min**.

La piastra a induzione si spegne automaticamente se non viene utilizzata entro 2 ore.

CONSIGLI PER LA PULIZIA:

Utilizzare detersivo per i piatti e un panno umido per la pulizia della piastra a induzione. Non utilizzare direttamente acqua corrente sull'apparecchio e nemmeno pagliette abrasive.

DOTAZIONE DI SERIE:

Padella wok

FOTO PURAMENTE INDICATIVA