

Okap wbudowany w płytę indukcyjną to niezbędny element współczesnej kuchni

Gotowanie może być źródłem ogromnej przyjemności i sposobem na wspólne spędzanie czasu z bliskimi. Dzięki nowym płytom indukcyjnym z wbudowanymi okapami od Franke można cieszyć się gotowaniem bez obaw o nieprzyjemne zapachy i zanieczyszczenia powietrza. Co więcej, urządzenia typu 2w1 pozwalają zaoszczędzić cenne miejsce w kuchni.



Jakie korzyści i ułatwienia zapewniają urządzenia 2gether?

Franke wprowadza nowe modele płyt zintegrowanych z okapem we wszystkich liniach produktów: Mythos, Maris i Smart. Płyty zapewniają precyzyjną kontrolę temperatury na 9 poziomach grzania, możliwość łączenia ze sobą sąsiednich pól grzewczych, czyli opcję Flexi, szybsze nagrzewanie dzięki funkcji Booster oraz wyższą efektywność energetyczną. Do zalet należy również dodać wygodny dostęp do filtrów – aby je wyczyścić lub wymienić, wystarczy wyjąć kratkę wlotową. Co więcej, filtr przeciw tłuszczowy można myć w zmywarce a filtr węglowy regenerować w piekarniku, co ułatwia ich czyszczenie, konserwację oraz ponowne użycie. Dodatkowo, kompaktowe wymiary

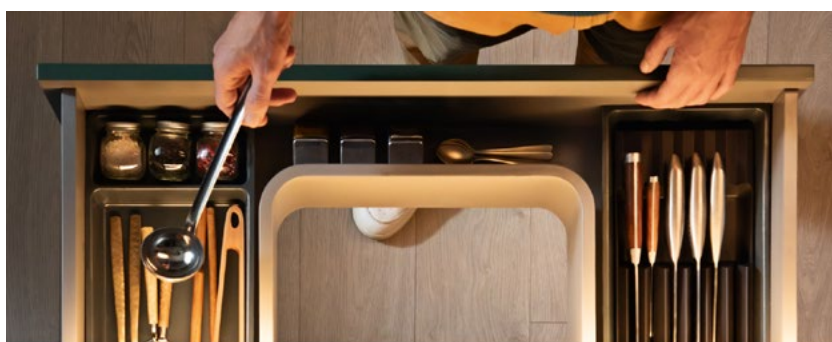
silnika oznaczają oszczędność miejsca w szafce kuchennej, w której można wygodnie zamontować nawet 3 szuflady – na sztucce, patelnie i garnki.

– Modele Mythos i Maris przeznaczone są na wyspę kuchenną, dzięki czemu przestrzeń nad nią zostaje uwolniona, co pozwala harmonijnie połączyć strefę kuchni z salonem. Natomiast modele z serii Smart mają wymiary, pozwalające na zainstalowanie ich w standardowych szafkach, zatem mogą pojawić się również w ciągu zabudowy. Nowości różnią się mocą pochłaniania, wielkością i kolorem kratki wlotowej, która może być czarna, co zapewnia modny, jednolity wygląd urządzenia – komentuje Katarzyna Niezabitowska-Baj, PR & Event manager Franke.

Dlaczego warto wybrać okap zintegrowany z płytą indukcyjną?

Urządzenia Franke 2gether odpowiadają na sposób, w jaki współcześnie projektujemy i wyposażamy kuchnie, gdzie pojawia się coraz więcej wielofunkcyjnych urządzeń. Z jednej strony pozwalają one oszczędzać cenne miejsce, natomiast zaawansowane funkcje sprawiają, że

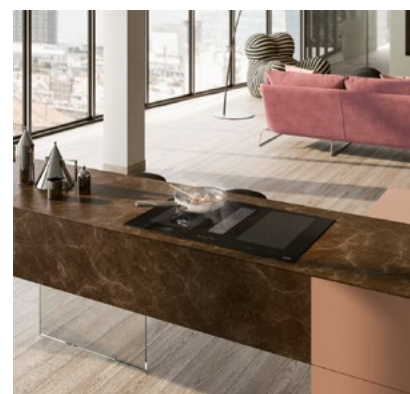




gotowanie staje się bardziej przyjemne, szybsze i energooszczędne. Obsługa urządzeń jest intuicyjna, co jest możliwe dzięki automatyzacji wielu funkcji. Włączenie płyty jednocześnie uruchamia okap, który dostosowuje moc pochłaniania do mocy pola grzewczego. Korzystanie z urządzeń jest także bezpieczne, ponieważ wszystkie elementy elektroniczne, w tym silnik, są zabezpieczone przed zalaniem.

– Dla wielu osób zarządzających kuchnią najważniejsza jest swoboda gotowania, brak przeszkód, a jedynie czysta przyjemność z przygotowywania posiłków. Dlatego coraz częściej sięgają po płyty zintegrowane z okapami, doceniając wysoki komfort korzystania oraz to, że ich prosty design pasuje dosłownie do każdej kuchni – od minimalistycznej, przez industrialną, aż po reprezentacyjną – dodaje architektka Katarzyna Skonieczko z pracowni PRW Design.

Zintegrowane płyty indukcyjne z okapami Franke 2gether to kwintesencja nowoczesnej technologii i funkcjonalności. Dzięki wysokim klasom energetycznym (A++ i A+++), ich użytkowanie jest oszczędne, a łatwość czyszczenia dodatkowo wspiera możliwość montażu na równi z blatem. Współczesna kuchnia nie musi być już tylko miejscem do gotowania – z płytami Franke staje się przestrzenią komfortu, stylu i nowoczesnych, wielofunkcyjnych rozwiązań. www.franke.pl



FRANKE



FRANKE POLSKA Sp. z o.o.
ul. Franke 1, Sękocin Nowy
05-090 Raszyn
www.franke.pl