

Bez płomienia, ale z pasją...

Technologia „gaz pod szkłem” to doskonała alternatywa dla klasycznych kuchenek gazowych. Ekologiczna i niezwykle oszczędna. Kiedy połączymy ją z nowoczesnym designem, otrzymamy idealne rozwiązanie nawet dla najbardziej wymagających. Gazowe płyty ceramiczne DynaCook łączą wszystkie te zalety – pod perfekcyjnie gładką powierzchnią skrywają optymalne rozwiązania grzewcze.



Bez względu na to, czy w kuchni bywasz tylko gościem czy jesteś profesjonalistą, efekt przygotowania potraw powinien być tak samo oszałamiająco smaczny. Egzotyczne przyprawy? Na pewno dodadzą ostrości i wyrafinowania, ale w gotowaniu potrzebne jest coś jeszcze. Korzystając z rozwiązań oferowanych przez płyty DynaCook, między Tobą a garnkami naprawdę zaiskrzy. I to bez otwartego ognia w kuchni.

Głęboka czerń ceramicznej powierzchni, z delikatnie wyznaczonymi polami grzejnymi, równie dobrze może sąsiadować z pełnymi blasku dodatkami glamour, jak również odnajdzie się obok naturalnych materiałów charakteryzujących styl skandynawski. Jednak gazowe płyty ceramiczne cechuje nie tylko dyskretna elegancja, ale również wygoda... nie wymagają one użycia specjalistycznych naczyń, a ich czyszczenie jest wyjątkowo łatwe.

Firma Dynaxo oferuje rozwiązania dopasowane dla każdej przestrzeni – od niedużych aneksów – gdzie idealnie sprawdzi się płyta dwupalnikowa, aż po pięciopalową płytę, której duża powierzchnia grzewcza idealnie uzupełnia obszerne zabudowy

i wyspy kuchenne. Jeśli jednak szukasz bardziej klasycznych rozwiązań, modele trzy- i czteropalnikowe będą optymalnym wyborem.

Pierwszy z nich – płyta DynaCook X3, wyposażona została w trzy pola grzejne. Jej standardowe wymiary (60 cm szerokości), przy jednoczesnym ergonomicznym ułożeniu palników sprawiają, że jest wygodniejsza w użytkowaniu. Dlaczego? Bo to rozwiązanie sprawia, że możesz używać na niej większych garnków niż na podobnej wielkości płytach z czterema palnikami. Nie tylko jednak ułożenie pół grzejnych sprawia, że X3 będzie idealna dla osób ceniących wygodę i łatwość w zarządzaniu posiłków. Sensorowe sterowanie pozwala na precyzyjne i indywidualne ustawianie temperatury każdego pola.

Jeszcze więcej możliwości oferuje płyta DynaCook X4. Jest większa od standardowych kuchenek, a optymalne ułożenie czterech stref grzejnych pozwala wykorzystać przestrzeń gotowania do maksimum. Każde z nich może obsługiwać zróżnicowaną pod względem wymiarów liczbę naczyń, nawet tych największych, zapewniając tym samym lepszy komfort

gotowania. DynaCook X4 wyposażono również w strefę podgrzewania, która odzyskuje ciepło z pozostałych palników, pozwalając na utrzymanie temperatury już ugotowanych dań, bez dodatkowego zużycia prądu czy gazu. Oszczędność to jednak nie wszystko. Łatwa regulacja mocy gotowania, kontrola rodzicielska oraz czytelna sygnalizacja dźwiękowa i świetlna trybu pracy płyty sprawiają, że płyta jest wyjątkowo przyjazna w codziennym użytkowaniu.

Osiągnięcie unikalnych cech DynaCook było możliwe dzięki skonstruowaniu gazowej płyty ceramicznej w technologii „gaz pod szkłem”. Podstawowy jej element to palniki umieszczone pod wysokiej jakości szkłem ceramicznym. Poprzez spalanie gazu w wysokiej temperaturze wytwarzają ciepło, które przenikając przez szybę, przekazywane jest bezpośrednio do naczyń – nie ucieka na boki, a to sprawia, że gotowanie jest szybsze i bardziej oszczędne.

Bez względu więc na to, która z płyt DynaCook stanie się dla Ciebie optymalnym wyborem, będzie to rozwiązanie, które dzięki innowacyjnej koncepcji odmieni jakość gotowania, wykorzystując do tego gaz oraz śladową ilość prądu.



DYNAXO®



DYNAXO sp. z o.o.
Popowo 2A
64-510 Wronki
tel. 67 25 44 500, 664 764 000,
606 649 549
www.dynacook.pl
office@dynaxo.pl