

# Steba IK60E Indukciós főzőlap



**Gyártó:** Steba  
**Cikkszám:** IK60E

Beépíthető vagy  
Szabadon álló  
Érintőgombos kijelző  
Időzítő  
Jelentős idő, és pénz megtakarítás  
Automatikus edényfelismerés

**Eredeti ár: 36990 Ft**  
**Akciós ár: 33500 Ft**

(2021-05-15)

## Elérhetőségeink

Név: BonAir BG Kft.  
E-mail: [info@bonair.hu](mailto:info@bonair.hu)  
Tel.: +36 1 253-7285  
Cím: 1105 Bp. Kőrösi Cs. S. Út 43-51  
Web: [www.bonairshop.hu](http://www.bonairshop.hu)

## Kinek ajánljuk

Szeretne részese lenni a modern, technikai innovációknak? Kicsi konyhájába keres egy takarékos, akár beépíthető főzőlapot? Nyaralójába szeretne egy mobil, könnyen hordozható főzőlapot, mellyel megoldódnak a főzési problémái?

Ismerje meg a Steba IK60 indukciós főzőlapot, tudja meg hogyan érhet el 50 % -os energia megtakarítást a használatáva

## A STEBA IK60 indukciós főzőlapot Önnek javasoljuk, ha:

1. szeretne egy olyan megoldást használni háztartásában, mely ötvözi a ma legmodernebb technológiáját a gazdaságossággal, és a praktikummal
2. szeretne gyorsan és energiatakarékosan főzni, ezáltal kímélve pénztárcáját és a környezetet
3. elfogadja, hogy az indukciós főzőlapot, csak mágnesezhető acél, vagy vastartalmú edényekkel tudja használni
4. konyhája esztétikuma és háztartási szokásai miatt elegendő egy beépíthető főzőlap
5. szeretné nyaralójában egyszer, s mindenkorra megoldani a főzést, nem szeretne gázpalackokkal bajlódni
6. szereti a gazdaságos, automatikus eszközöket, szereti kényeztetni magát a rengeteg szabályzási, beállítási lehetőséggel
7. a tűzhelye tisztítását könnyen szeretné megoldani

+1 szeretné ötvözni a gazdaságosságot az esztétikummal: ideális megoldás egy beépíthető indukciós főzőlap

## A STEBA indukciós főzőlapja ötvözi az innovációt az esztétikummal.

A modern, letisztult forma kiváló minőséggel és technikai fejlettséggel párosul. Szívesen változtatná a hőfokot főzésnél? Hallott már a kényelmes, időzíthető eszközökről, s szeretne egy olyan főzőlapot, melyen beállíthatja a működés időtartamát?

Rizst vagy tarhonyát főz, s már sokszor odaégette? Ismerje meg a STEBA IK 60 indukciós főzőlapot, s tudja meg, hogy milyen hasznos segítség, ha a főzés időtartamát be tudja állítani előre, elkerülheti az étel odakozmálódását.

Ismerje meg a működését is, tudja meg, hogyan lehetséges, hogy egy lábos víz 1 perc alatt felforrjon!

Fedezze fel a STEBA indukciós főzőlap összes előnyét, ismerje meg a működését is!

## Hogyan működik

A STEBA IK60 indukciós főzőlap egyszerű, letisztult formavilága nagy tudással párosul.

## Fedezze fel a STEBA indukciós főzőlap előnyeit, ismerje meg működését!

1. 28 x 28 cm-es főzőlapjának köszönhetően kis helyet foglal, és könnyen magával is viheti, ha szabadonálló indukciós főzőlapként használja.
2. automatikusan felismeri az Ön lábosát, és csak akkor lép működésbe, ha anyaga mágnesezhető vas, vagy acél tartalmú. Erről nagyon egyszerűen Ön is meggyőződhet: közelítsen egy mágnes darabot az edényei talpához!
3. Használata különösen biztonságos, hiszen csak akkor tud működni, ha edény van a tűzhelyen, edény nélkül nem forrósodik fel.
4. Ha már befejezte a főzést, és az edényt levette, de elfelejtette kikapcsolni, ne aggódjon! A Steba indukciós főzőlap húsz másodperc múlva lekapcsol magától.
5. Tíz fokozaton állíthatja be a teljesítmény szintet (200-2000W) között
6. Hőmérsékletét 60-240 C közé tudja beállítani, így a legalacsonyabb hőfokon melegen tartásra is tudja használni, de elérhető lesz az olyan ételek elkészítése is, mint pl. a steak, melynek hirtelen átsütés kell, nagyon magas hőfokon.
7. Önnek nincs más dolga, mint feltegye a kedvenc levesét főzni, majd állítsa be 0-180 percre az időzítőt! Ezután nyugodtan hátradőlhet a fotelban, elmerülhet egy jó film nézésében, vagy egy izgalmas regény olvasásában.

+1 a letisztult formájával nemcsak konyhája hasznos kelléke, hanem dísz is lehet, s Önre van bízva, hogy beépíti-e konyhabútorába

Ismerje meg a készüléket, mely lehetővé teszi ebédkészítésnél a hőfok változtatását, teljesítményszabályzást, s ezáltal időt takaríthat

meg saját magának, kíméli környezetét, és a pénztárcáját is!

Kényelmes ételkészítés, hallott már ilyet? Nos, a STEBA indukciós főzőlap az Ön kényelmét szolgálja, tapasztalja meg! A STEBA IK 60 indukciós főzőlapja konyhapultba is beépíthető és asztalra, pultra is tehető. Ez esetben hordozható indukciós főzőlapja lesz, több felületen, több helyszínen is használhatja.

### **A STEBA IK 60 beépíthető indukciós főzőlap egy edény részére elegendő.**

Amennyiben egyszerre több lábosban is szeretne főzni, úgy akár két STEBA IK 60 főzőlapot is egymás mellé helyezhet, vagy ismerje meg a STEBA IK 100 vízszintes elrendezésű, dupla főzőlapját, vagy a STEBA IK 200 dominó indukciós főzőlapot.

Készítse el kedvenc ételeit bármikor a STEBA indukciós főzőlapon, lepje meg ízletes falatokkal családját, barátait vagy kényeztesse saját magát.

Lassú tűzön főzést igényel a kedvenc házi szilva lekvárja? Vagy a töltött káposzta hosszás, lassú főzését szeretné megoldani? Szerezzen be egy STEBA indukciós főzőlapot, s állítsa be a hőfokot, időtartamot, s már élvezheti is a kényelmet.

Vigyázzon! Azért ne felejtse el néha megkeverni, hogy le ne égjen!

Serpenyőben hirtelen kellene húst átsütnie? Használja a STEBA indukciós főzőlapot 240°C hőmérsékleten, s süsse 3-4 percig mindkét oldalán a bélszínt. Omlós, angolos steak lesz az eredmény!

Nagyobb adag palacsintát sütné? Kapja elő régi, vasból készült palacsintasütő serpenyőjét, helyezze a STEBA indukciós főzőlapra, s már indulhat is sütés, feldobás, pörgetés. Az eredmény gyorsítása érdekében több főzőlapot és serpenyőt vessen be egyszerre, ha bírja kézzel, koncentrációval, akkor akár 3 főzőlapon egyszerre is sütheti a halvány vagy aranyló barna kerek kedvenceket. Töltse, ízesítse fahéjjal, lekvárral, csokoládéval, meggyszemekkel kedve és ízlése szerint.

Szerezze meg most, vigye haza a Steba IK60 indukciós főzőlapot!

Rendelje meg most -akár azonnal az Öné lehet raktárról - **2 év garanciával!**

#### **Műszaki adatok:**

Mérete: 6,5 x 30 x 37 cm

Főzőfelület: 28 x 28 cm

Teljesítmény: 2000W

Teljesítmény szabályozás: 200-2000W-ig (200W-os lépésekben)

Hőmérséklet szabályozás: 60 - 240C-ig (20C-os lépésekben)

Beállítható főzési idő: 0-180 percig 5 perces lépésekben

Súly: 3kg