



ПАМЯТКА ПОКУПАТЕЛЮ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ТЕКА

Чем индукционная панель отличается от других типов панелей

Индукционная панель позволяет экономить до 40% электроэнергии, по сравнению с другими типами. Индукция – самый быстрый способ приготовления. Так как нагревается непосредственно дно посуды, сокращаются до минимума потери тепла и время приготовления. Сама панель не нагревается. Нагрев панели возможен только от нагретой посуды.

Для сравнения, средние коэффициенты полезного действия

| | |
|--|------|
| Индукционная панель | 0,95 |
| Керамическая типа Hi-Light (ленточная) | 0,85 |
| Газовая | 0,6 |
| Электрическая со спиралью (чугунные блины) | 0,4 |

Требуется специальная посуда

Индукционные варочные панели Тека включаются, когда используется подходящая посуда. Без посуды панель не нагревается. Проверьте, пожалуйста, чтобы на дне посуды было написано Induction. Посуду на первое время можно приобрести в компании Тека:

- сковорода с керамическим покрытием Ceralon, диаметр крышки 26 см., диаметр дна 21,5 см.
- кастрюля с керамическим покрытием Ceralon, диаметр крышки 24 см., диаметр дна 19,5 см.

| Диаметр зоны приготовления | Минимальное дно посуды |
|----------------------------|------------------------|
| 145 мм | 90 мм |
| 180 мм | 120 мм |
| 210 мм | 135 мм |
| 260 мм | 170 мм |

Диаметр дна должен быть не меньше указанных в таблице цифр и не превышать, либо не значительно превышать диаметр зоны приготовления.



Если нет специальной посуды или нужно сварить кофе в турке с диаметром дна менее 9 см

Также можно вместе с обычной посудой использовать адаптер для индукционных панелей (диск-переходник)



Например, FRABOSK: Данный диск выполнен из высококачественной нержавеющей ферро-магнитной стали, идеальной для использования на индукционных плитах последнего поколения. Он **позволяет Вам использовать посуду из стекла, керамики или меди на индукционных плитах**. Толщина трехслойной сэндвич-конструкции адаптера 3мм, что намного больше толщины индукционного диска любой сковороды.

Удобен для использования в качестве рассекателя на газовых плитах, например, для турки. Возможно использование в качестве подставки под горячее или для адаптации большой конфорки под посуду маленького размера на всех видах плит.

Как чистить

В комплекте с панелью имеется скребок для чистки. Но для чистки индукции и керамики лучше использовать **никелированный ёршик**, чем скребок. Такой ёршик мягче и не вредит поверхности. Ёршик можно купить в супермаркете или в DIY.

