



INVISACOOK

בישול ישירות על שיש



הכיריים הנסתרות של **INVISACOOK** מאפשרת לבשל ישירות על השיש בנוחות ובבטיחות.



הטכנולוגיה פורצת הדרך מבוססת על כיריים אינדוקציה המחממות את הסיר או המחבת, ולא באמצעות חימום משטח העבודה.



השימוש ב- **INVISACOOK** מותאם לסירים ומחבתות עם סמליל האינדוקציה.



באמצעות השימוש בפלייסמט המסופק עם המוצר, החום המועבר מהסיר אל המשטח מופחת ואינו יוצר חימום יתר של המשטח.



השימוש ב- **INVISACOOK**, מותאם למשטחי גרניט פורצלן, גרניט ושיש ואינו מותאם למשטחי קוורץ.



אחריות מלאה לשנתיים
(ניתן להרחיב את האחריות לתקופה נוספת בת שלוש שנים).



איך זה עובד?

כירים אינדוקציה מחייבות כלי בישול חותמים לאינדוקציה



יתרונות



בזכות השימוש ב **INVISACOOK** השיש משמש כמשטח עבודה יומיומי וחוסך מקום יקר.



מנגנון זיהוי סירים מונע הפעלה לא מבוקרת. משטח העבודה בטוח למגע גם לאחר בישול ארוך.



חיסכון באנרגיה מכיוון ש-90% מהאנרגיה משמשת לחימום כלי בישול באינדוקציה.



תחזוקה וניקוי קלים במיוחד, פשוט להעביר מטלית לחה והמשטח נקי.



הבקרים מוסתרים מהשפעות הסביבה ואפשר לשלוט בהם באמצעות Wi-Fi מטלפון נייד או טאבלט.



בקרת חימום בטוחה - המכשיר מספק ומנתק את האנרגיה באופן מיידית באמצעות הפעלת לוח הבקרה.

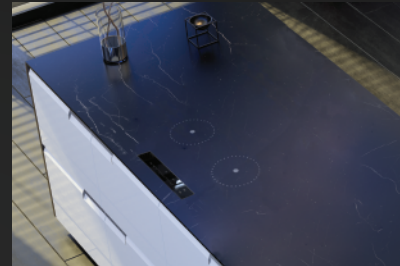


ניתן לשימוש גם במטבחי חוץ.



מוצרים

כיריים 2 חוקדי בישול



לשימוש במטבח טיפוס (גם בשילוב וגם באי), מטבח חוץ.

אורך	50.7 ס"מ
רוחב	29.4 ס"מ
גובה	5.5 ס"מ
טמפ' בישול	36°C-205°C
חיבור	חד פאזי

כיריים 3 חוקדי בישול



לשימוש במטבח טיפוס (גם בשילוב וגם באי), מטבח חוץ.

אורך	39 ס"מ
רוחב	76 ס"מ
גובה	5.5 ס"מ
טמפ' בישול	36°C-205°C
חיבור	תלת פאזי

לשימוש במטבח טיפוס, מטבח חוץ גדול.

50.7 ס"מ	אורך
57.8 ס"מ	רוחב
5.5 ס"מ	גובה
36°C-205°C	טמפ' בישול
תלת פאזי	חיבור

כיריים 4 חוקדי בישול



לשימוש במטבח טיפוס ופעיל במיוחד.

51.5 ס"מ	אורך
90.5 ס"מ	רוחב
5.5 ס"מ	גובה
36°C-205°C	טמפ' בישול
תלת פאזי	חיבור

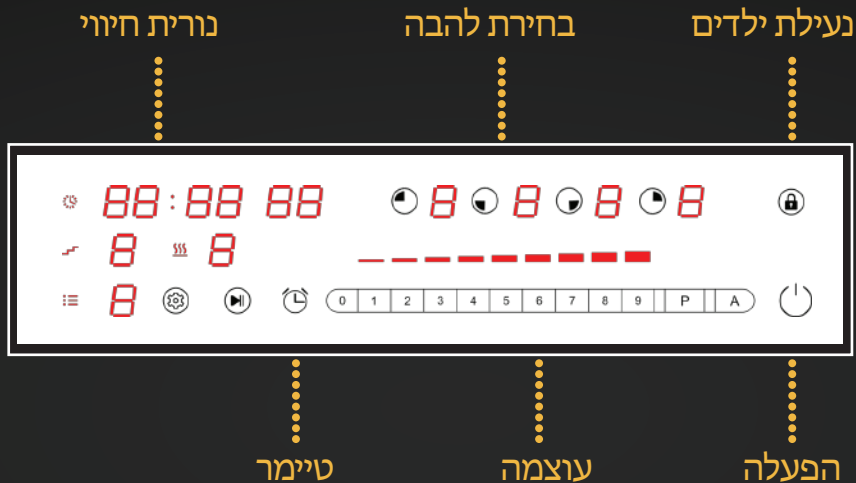
כיריים 5 חוקדי בישול





ניתן להפעלה באמצעות אפליקציה





את הבקר ניתן להצמיד למשטח, או בתוך מגירה נסתרת

תחתון	עליון	מידות הבקר
6 ס"מ	8.4 ס"מ	אורך
25.8 ס"מ	28.9 ס"מ	רוחב
	2.3 ס"מ	גובה





INVISA COOK

The Original

כלי בישול חומלצים



סירים ומחבתות מפלדת אל-חלד העשויים לפחות 3 שכבות (tri ply), בעלי התאמה מירבית לאינדוקציה, סירים ומחבתות מפלדת אל חלד בעלי תחתית אינדוקציה מקצועית (Full Induction)



השימוש בכלי בישול מברזל יצוק, נחושת, זכוכית ומתאמים לאינדוקציה אינם מומלצים לשימוש בכיריים נסתרות Invisacook (גם לא כאלו בעלי תחתית המותאמת לאינדוקציה)

ניתן לבדוק האם כלי הבישול מותאמים לאינדוקציה באמצעות הצמדת מגנט לכלי הבישול - מגנט שנצמד היטב לתחתית כלי הבישול הינו מותאם לאינדוקציה. השתדלו לרכוש כלי בישול בעלי הצמדה לרוחב כל כלי הבישול



יש להניח את משטח ההפרדה **INVISAMAT** בבל שימוש בכיריים

מפחית חום

השימוש בסליקון הייחודי מפחית את החום לאורך זמן

בישול בטוח

משמש ליציבות כלי הבישול ומונע מהם תזוזה

קל לניקוי

בזכות הצורה המיוחדת של המשטח המזון לא נדבק למשטח, כמו כן, ניתן לניקוי במדיח



משטח הפרדה

חזק במיוחד וגמיש

המשטח עשוי מחומרים ייחודיים המונעים סימני שריטות במגע כלי הבישול עם משטח העבודה

INVISIBLE MAT

- פלייסמט INVISIBLE MAT - להנחה על המשטח בזמן הבישול מפחית את ב 50% את עוצמת החום המועברת מהסיר למשטח.
- ניתן לניקוי במדיח כלים.
- השימוש בפלייסמט מונע ממשטח השיש להתחמם יתר על המידה.



התקנת הכיריים

התקנת הכיריים תתבצע על ידי מתקין מוסמך בלבד.



יש להקפיד על מרחקי בטיחות מקצוות וחיבורים של השיש.



חלק מהדגמים מגיעים עם חיבור תלת פאזי.

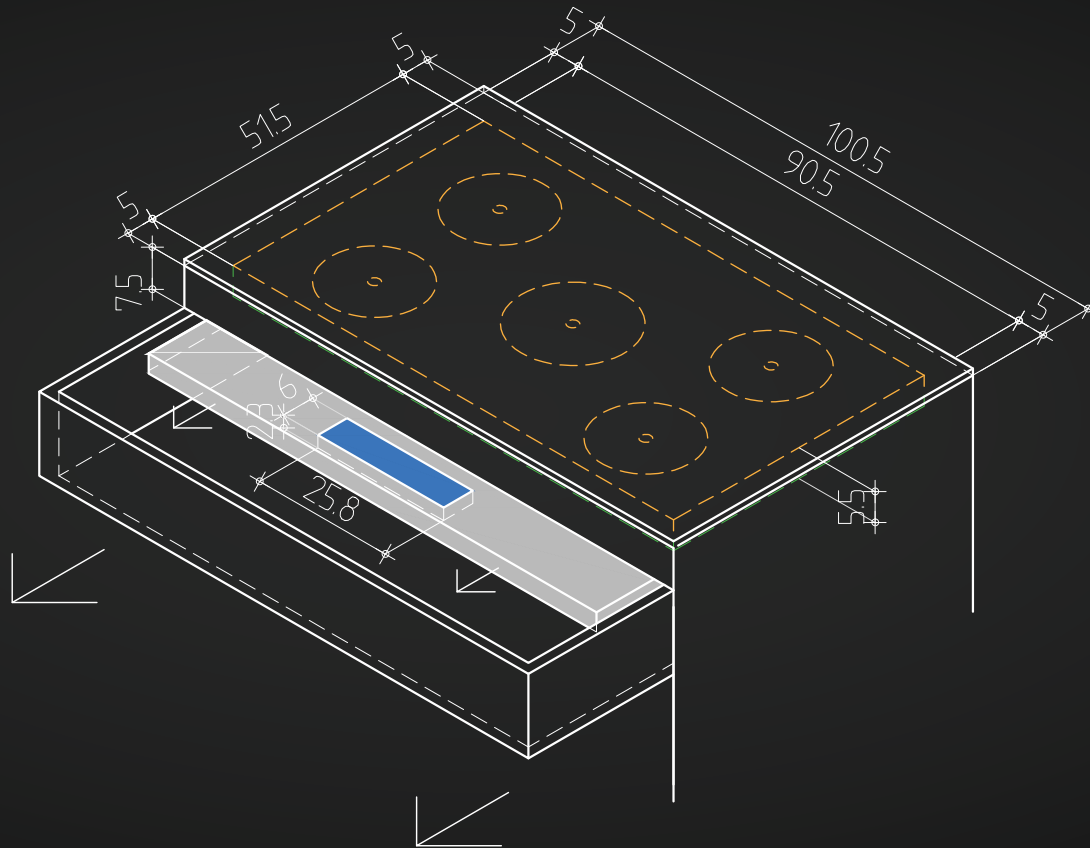


חובה להקפיד על מרווח אוורור בתחתית הכיריים.



קיימות מספר אפשרויות למיקום הבקר.





התמונה להמחשה בלבד

משטחים מומלצים

ניתן לחבר את הכיריים לכל סוגי הגרניט פורצלן (בעובי של עד 12 מ"מ).

מאושר לשימוש על ידי המותגים המובילים בעולם:

 caesarstone®

 atlasPLAN
THE SIZE OF EMOTIONS

NEOLITH

 INFINITY™
The engineered surface.

 ASTALE
BY TAU

LAMINAM
SUPERIOR NATURAL SURFACES

Lavantino

MILANO  IDYLIUM

 SERFINA
PREMIUM SURFACES

 inalco



INVISACOOK
בישול ישירות על שיש

☎ 077-6640192

info@invisacook.co.il
www.invisacook.co.il

