

Секрет приготовления соуса болоньезе за 3 шага.

Семья – самое важное для меня, а любимое блюдо моих детей – спагетти болоньезе, поэтому мы готовим его вместе.

Нарезаем лук, морковь и чеснок для обжарки на передней зоне приготовления при мощности 9 в течение 10 минут. Затем добавляем измельченное мясо.

После этого сдвигаем кастрюлю в середину зоны Flex при мощности 5. В этот момент мой младший ребенок добавляет томатный соус, и всё готово примерно через 5 минут.

Ещё один совет: если соус кажется вам суховатым, то добавьте в него немного куриного бульона, воды или вина.

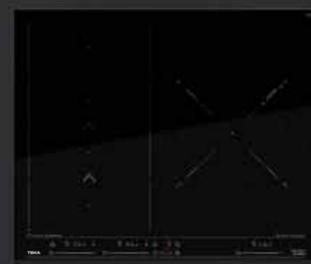
Когда соус болоньезе готов, мы сдвигаем его на дальнюю часть варочной поверхности, чтобы он не остыл, пока варятся спагетти.

Варочная поверхность **SlideCooking** — это мой главный секрет хорошей готовки в кругу семьи, дающий ту точность, которая и нужна для моих рецептов.

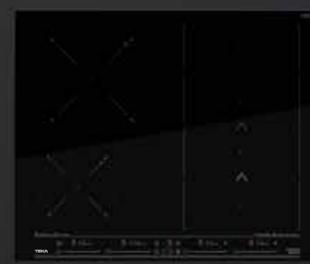
С техникой Тека очень легко приготовить идеальное блюдо.



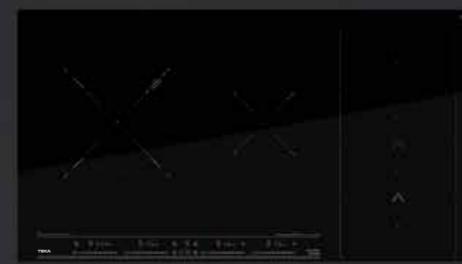
IZS 34600



IZS 65600



IZS 66700

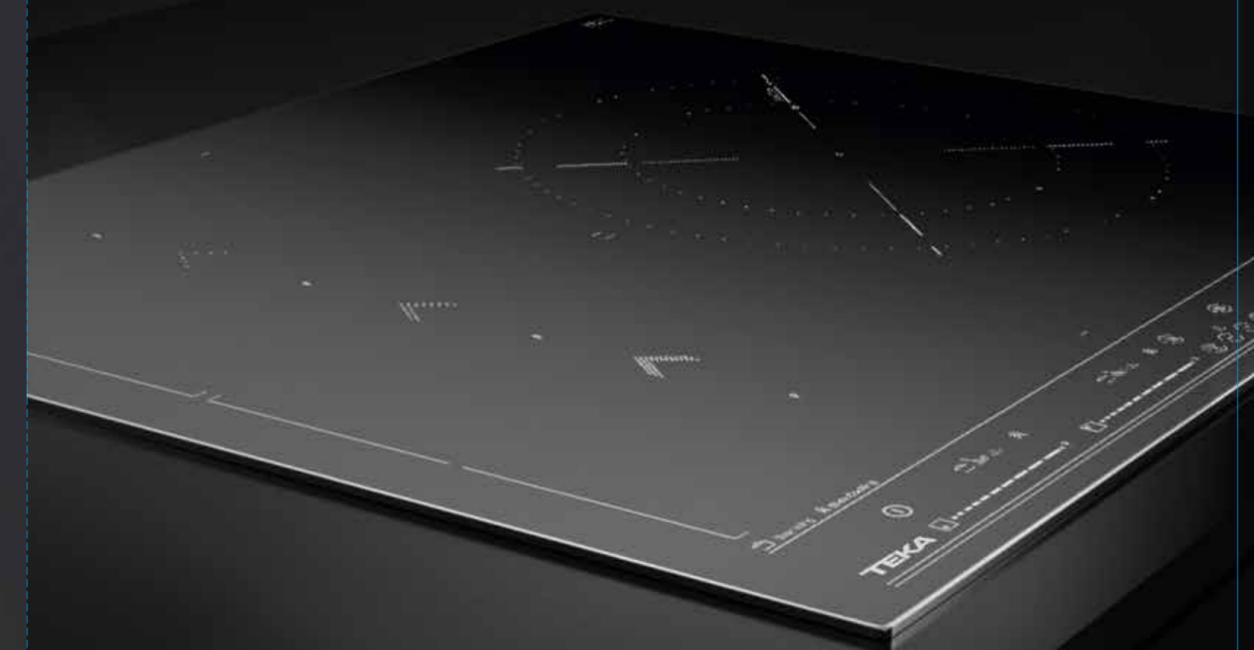


IZS 96600

Описание	30 см Domino SlideCooking с функцией Domisluder	60 см SlideCooking со стеклом с фаской спереди, 3 зоны	60 см SlideCooking со стеклом с фаской спереди, 4 зоны	90 см SlideCooking со стеклом с фаской спереди, 4 зоны
Модель	IZS 34600 DMS	IZS 65600 MSP	IZS 66700 MSP	IZS 96600 MSP
Отделка стекла	С фаской спереди	С фаской спереди	С фаской спереди	С фаской спереди
Цвет	Чёрный	Чёрный	Чёрный	Чёрный
Наружные размеры (мм)	300 x 510 x 50 мм	600 x 510 x 63 мм	600 x 510 x 63 мм	900 x 510 x 63 мм
Система простой установки	✓	✓	✓	✓
Зона приготовления (мм)	4 комбинации индукционных зон: 1 Flex зона 230 x 400 мм; 1 Flex зона с функцией Slide Cooking 230 x 400 мм; 2 зоны 230 x 200 мм	4 комбинации индукционных зон: 2 зоны 230 x 200 мм, 1 Flex зона 230 x 400 мм, 1 двойная зона Ø 180/280 мм	5 комбинаций индукционных зон: 2 зоны 230 x 200 мм, 1 Flex зона 230 x 400 мм, 1 зона Ø 210 мм, 1 зона Ø 145 мм	5 комбинаций индукционных зон: 2 зоны 230 x 200 мм, 1 Flex зона 230 x 400 мм, 1 двойная зона Ø 180/280 мм
Максимальная мощность (Вт)	3500	7400	7400	7400
Панель управления	Сенсорная Domisluder	Мультилайдер	Мультилайдер	Мультилайдер
Таймер	✓	✓	✓	✓
Функция повышенной мощности	✓	✓	✓	✓
Приостановка	✓	✓	✓	✓
Быстрое кипячение	✓	✓	✓	✓
Томление	✓	✓	✓	✓
Растапливание	✓	✓	✓	✓
Поддержание тёплым	✓	✓	✓	✓
Функция Slide Cooking	✓	✓	✓	✓
Функция Flex	✓	✓	✓	✓
Функция отключения звука	✓	✓	✓	✓
Автоматическое защитное отключение	✓	✓	✓	✓
Защитная блокировка	✓	✓	✓	✓
Индикатор остаточного нагрева	✓	✓	✓	✓

Индукционные варочные поверхности Flex с функцией SlideCooking

ПОЧУВСТВУЙ КОМФОРТ В ДВИЖЕНИИ



Cook your way to life

TEKA

Комфорт приходит на вашу кухню

Варочная поверхность с функцией SlideCooking готовит за вас.

Чтобы изменить мощность, необходимую вам для приготовления блюда, достаточно всего лишь передвинуть кастрюлю, — остальное сделает функция SlideCooking. Варочная поверхность автоматически переключает мощность, когда вы перемещаете посуду. Вы будете готовить на высокой мощности на передней части зоны приготовления, на средней мощности в центре, и можете сохранять ваши блюда тёплыми на дальней части той же самой зоны приготовления.

Главный шаг на пути к лёгкому приготовлению пищи.



Получите максимум от ваших рецептов.

Благодаря функциям быстрого доступа вам не нужно быть шеф-поваром, чтобы готовить профессионально. **TeKa** сделает это за вас, выбирая правильную мощность для вашего рецепта.



Варочная поверхность с функцией быстрого кипячения позволяет довести жидкость до кипения за несколько минут при очень сильном нагреве. После этого она позовёт вас, чтобы вы положили в кастрюлю спагетти. Готовить с техникой TeKa просто.



Томление — это лучший выбор для медленного приготовления блюд по соответствующим рецептам. Если вы любите традиционные рецепты, супы и тушеное мясо, эта варочная поверхность станет для вас лучшей помощницей.



Специальная функция поможет вам растопить сливочное масло, шоколад или приготовить карамель и не сжечь сахар.

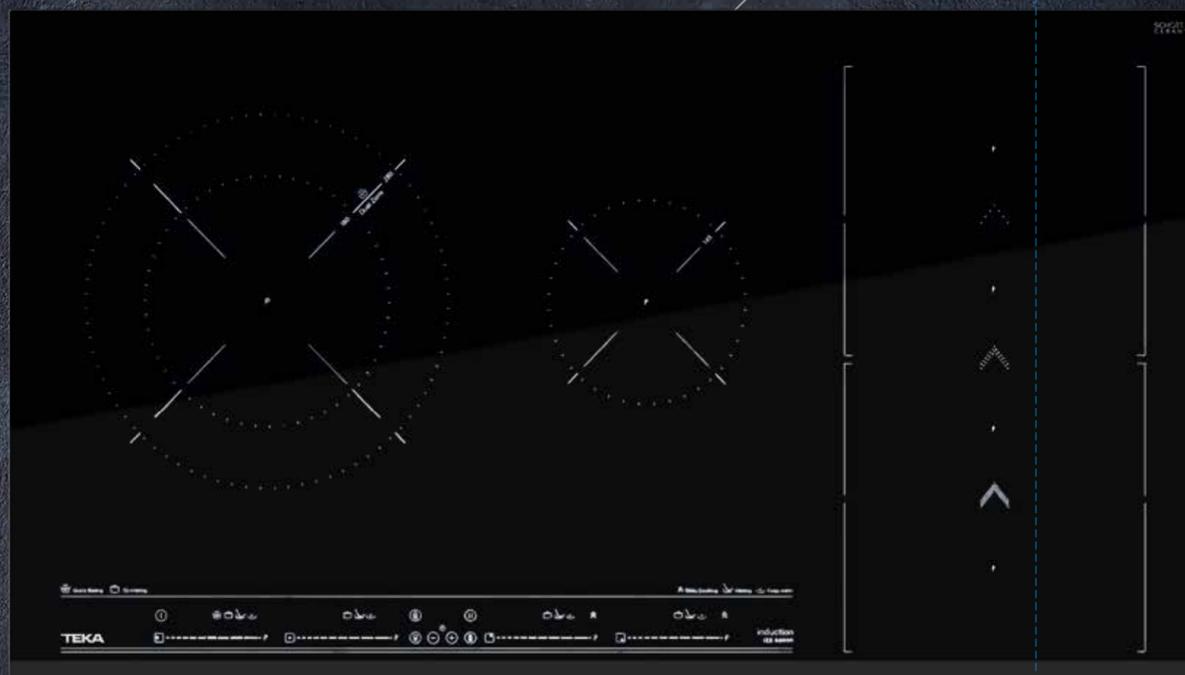


Ещё одна функция не даст вашим блюдам остыть, пока вы готовите к ним гарниры и салаты, или пока все члены вашей семьи наконец не соберутся за столом.

Для каждой кастрюли найдётся своё место.

Ваша варочная поверхность позволяет подстроиться под особенности вашей кухни и под ваше повседневное меню. Вы можете использовать любую кастрюлю любой формы и получить максимальную отдачу от всей площади зон приготовления. Зона Flex идеально подходит для гриля, тэпаньяки, прямоугольной посуды и для воплощения любой вашей задумки. Благодаря уникальному и практичному дизайну для каждой кастрюли найдётся подходящая зона приготовления. Если вы любите кофе, то у вас будет даже идеальная зона для вашей итальянской кофеварки.

Ваша варочная поверхность соответствует вашим потребностям, ваша варочная поверхность подстраивается под вас.



Создайте свою варочную панель.

Соединяя между собой разные варочные панели, например, шириной 30 см и 30 см, или 60 см и 30 см, или даже 90 см и 60 см, вы можете создать свою уникальную комбинацию зон готовки.

Компания TeKa предлагает возможность соединять варочные панели с фасетом (фаской) по переднему краю, благодаря специальной планке.

Варочные панели, которые имеют в названии начальные буквы IZ/TZ/CZ, соединяются планкой с кодом 40204394.

Экстра-качество.

Когда вы выбираете **TeKa** — вы выбираете качество. Мы усердно работаем над тем, чтобы наша продукция служила вам в течение многих лет. Мы воплощаем в жизнь самые высокие стандарты в сотрудничестве с компанией **Schott**, лидером на рынке высококачественного стекла.

Лёгкое приготовление пищи — благодаря технике TeKa.

Мы стараемся сделать удобной каждую деталь, поэтому мы создали систему прямого управления **Multislider**. Каждая зона приготовления оснащена отдельным регулятором мощности, и вам достаточно провести по нему пальцем или коснуться слайдера в нужном месте.