

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922) 49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Ижевск (3412)26-03-58
Иваново (4932)77-34-06
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сыктывкар (8212)25-95-17
Сургут (3462)77-98-35
Тамбов (4752)50-40-97

Казахстан (772)734-952-31

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

<https://kitchenaid.nt-rt.ru> || kdi@nt-rt.ru

Индукционные варочные панели



ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТКИ

генерируйте тепло непосредственно в магнитной посуде с помощью индукционной технологии, превращая посуду в источник тепла, а не горелку или элемент.

готовьте точно и быстро, используя индукционные варочные панели kitchenaid®

индукционные варочные панели используют электромагнитную технологию для непосредственного нагрева сковороды, сохраняя при этом прохладную поверхность. кроме того, наша функция power boost позволяет увеличивать нагрев на короткие промежутки времени, поэтому вам не придется ждать, пока закипит вода. нужно разместить специальную посуду? функции моста в наших индукционных плитах позволяют комбинировать элементы в более крупные конфорки для сковородок и сковородок большего размера.

цвета индукционных варочных панелей для каждой кухни

выберите цвет варочной панели, который соответствует эстетике вашей кухни. индукционные варочные панели kitchenaid® доступны как в черном цвете, так и в исполнении из нержавеющей стали, чтобы соответствовать любому стилю кухни. и черный, и нержавеющая сталь являются классическими кухонными цветами, что позволяет легко включать их в новую или существующую линейку кухонной техники.

правильный выбор посуды

выберите индукционную варочную панель подходящего размера для своей кухни и начните готовить следующее блюдо. используйте только кастрюли и сковороды, изготовленные из ферромагнитного материала, так как они подходят для индукционных плит, проверяйте совместимость с помощью магнита. эмалированная сталь, чугун и нержавеющая сталь, предназначенные для индукционного приготовления пищи, — все это подходящие материалы для посуды для индукционных плит.



Индукционная варочная панель домино KitchenAid, KHYD1 38510

ХАРАКТЕРИСТИКИ

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Производитель	KitchenAid
Тип	встраиваемый
Тип нагрева	индукция
Серия	ДОМИНО
Общая мощность (Вт)	3000
Тип управления	сенсорная панель
Монтаж	утопленный
Количество зон нагрева	1
Количество мостовых зон нагрева	-
Количество независимых зон нагрева	-
Функция "Booster"	+

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Функция "Sous Chef"	-
Функция "сенсор"	-
Динамическая зона нагрева	-
Адаптивная система "French plaque"	-
3-фазное подключение	
Гарантия производителя	3 года
Страна производитель	Италия

РЕЖИМЫ

Медленное кипение	-
Растапливание	-
Поддержание тепла	-
Мока (кофе)	-
Варка	-
Гриль	-
Жарка во фритюре	-
Жарка на сковороде	+

ДИЗАЙН И МАТЕРИАЛ

Цвет	чёрный
Отделка	стекло
Таймер	+
Индикатор остаточного тепла	+

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Сковорода-гриль	-
-----------------	---

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Система блокировки	+
--------------------	---

ГАБАРИТЫ

Размеры изделия, см (В x Ш x Г)	6 x 38 x 51
Размеры ниши, см (В x Г x Ш)	7 x 36 x 49
Длина сетевого шнура (см)	100
Вес нетто (кг)	6

KitchenAid KHYD1 38510 — индукционная варочная поверхность в дизайне Domino. Модель выполнена из черной стеклокерамики в стальной рамке и характеризуется независимым типом установки. Для безопасного использования прибора предусмотрена система защиты от перегрева с автоматикой отключения.



Индукционная варочная панель домино KitchenAid, KHYD2 38510

ХАРАКТЕРИСТИКИ

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производитель	KitchenAid
Тип	встраиваемый
Тип нагрева	индукция
Серия	ДОМИНО
Общая мощность (Вт)	3400
Тип управления	сенсорная панель
Монтаж	утопленный
Количество зон нагрева	2
Количество мостовых зон нагрева	-
Количество независимых зон нагрева	-
Функция "Booster"	+
Функция "Sous Chef"	-
Функция "сенсор"	-
Динамическая зона нагрева	-
Адаптивная система "French plaque"	-
Гарантия производителя	3 года
Страна производитель	Италия

РЕЖИМЫ

Медленное кипение	-
Растапливание	-
Поддержание тепла	-
Мока (кофе)	-

РЕЖИМЫ	
Варка	-
Гриль	-
Жарка во фритюре	-
Жарка на сковороде	+

ДИЗАЙН И МАТЕРИАЛ	
Цвет	чёрный
Отделка	стекло
Таймер	+
Индикатор остаточного тепла	+

КОМПЛЕКТАЦИЯ	
Сковорода-гриль	-

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ	
Система блокировки	+

ГАБАРИТЫ	
Размеры изделия, см (В x Ш x Г)	6 x 38 x 51
Размеры ниши, см (В x Г x Ш)	7 x 36 x 49
Длина сетевого шнура (см)	100
Вес нетто (кг)	6

KitchenAid KHYD2 38510 — узкая варочная поверхность с двумя индукционными зонами. Функция Booster позволяет ускорить процесс приготовления пищи за счет повышения мощности выбранной конфорки. Для комфортной эксплуатации устройства предусмотрены таймер и система автоматического отключения.

- Индикация остаточного тепла
- Защитное отключение
- Блокировка от детей



Индукционная варочная поверхность KitchenAid, KHIMS 41160

ХАРАКТЕРИСТИКИ

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производитель	KitchenAid
Тип	встраиваемый
Тип нагрева	индукция
Серия	
Общая мощность (Вт)	7200
Тип управления	сенсорная панель
Монтаж	утопленный
Количество зон нагрева	4
Количество мостовых зон нагрева	-
Количество независимых зон нагрева	-
Функция "Booster"	-
Функция "Sous Chef"	-
Функция "сенсор"	-
Динамическая зона нагрева	-
Адаптивная система "French plaque"	-
Гарантия производителя	3 года
Страна производитель	Италия

РЕЖИМЫ

Медленное кипение	+
Растапливание	+
Поддержание тепла	+
Мока (кофе)	-
Варка	-
Гриль	-
Жарка во фритюре	-
Жарка на сковороде	-

ДИЗАЙН И МАТЕРИАЛ	
Цвет	черный
Отделка	стекло
Таймер	+
Индикатор остаточного тепла	+

КОМПЛЕКТАЦИЯ	
Сковорода-гриль	-

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ	
Система блокировки	+

ГАБАРИТЫ	
Размеры изделия, см (В x Ш x Г)	5.4 x 59.8 x 51.8
Размеры ниши, см (В x Г x Ш)	2.8 x 55.1 x 49
Длина сетевого шнура (см)	100
Вес нетто (кг)	11



Индукционная варочная поверхность Вок KitchenAid, KHWD1 38510

ХАРАКТЕРИСТИКИ

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Производитель	KitchenAid
Тип	встраиваемый
Тип нагрева	индукция
Серия	ВОК
Общая мощность (Вт)	3000
Тип управления	сенсорная панель

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Монтаж	утопленный
Количество зон нагрева	1
Количество мостовых зон нагрева	-
Количество независимых зон нагрева	-
Функция "Booster"	+
Функция "Sous Chef"	-
Функция "сенсор"	-
Динамическая зона нагрева	-
Адаптивная система "French plaque"	-
Гарантия производителя	3 года
Страна производитель	Италия

РЕЖИМЫ

Медленное кипение	-
Растапливание	-
Поддержание тепла	-
Мока (кофе)	-
Варка	-
Гриль	-
Жарка во фритюре	-
Жарка на сковороде	-

ДИЗАЙН И МАТЕРИАЛ

Цвет	металл
Отделка	стекло
Таймер	+
Индикатор остаточного тепла	+

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Сковорода-гриль	-
-----------------	---

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Система блокировки	+
--------------------	---

ГАБАРИТЫ

Размеры изделия, см (В x Ш x Г)	12,6 x 40 x 51
---------------------------------	----------------

ГАБАРИТЫ	
Размеры ниши, см (В x Г x Ш)	4 x 38,1 x 49
Длина сетевого шнура (см)	100
Вес нетто (кг)	9

Общая мощность индукционной зоны Wok – 3 кВт. Модель оснащена таймером, функцией booster, индикатором остаточного тепла, отключением при перегреве, автоматическим отключением и блокировкой от детей. Вы будете приятно удивлены легким в использовании сенсорным управлением. Варочная панель может быть установлена вровень с Вашей столешницей.

- электрическая варочная панель
- стеклокерамическая поверхность
- индукционные конфорки
- переключатели сенсорные
- кнопочное
- защита от детей
- индикатор остаточного тепла
- независимая установка
- габариты (ШxГ) 38x51 см

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922) 49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Ижевск (3412)26-03-58
Иваново (4932)77-34-06
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сыктывкар (8212)25-95-17
Сургут (3462)77-98-35
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
Тольяти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Россия (495)268-04-70

Казахстан (772)734-952-31

<https://kitchenaid.nt-rt.ru> || kdi@nt-rt.ru