

DIE GOEDKOPER - VINNIGER - VEILIGER MANIER VAN KOOK

HOE INDUKSIE WERK



Die belangrikste deel van 'n induksie stoffe is die elektromagneet onder die kookoppervlak.

Sodra dit ge-elektrifiseer word, skep dit 'n magnetiese veld. Hierdie magnetiese veld maak dan die kookware warm.

Daar is dus geen elektriese plaat wat warm word nie.

VOORDELE

Hier is van die voordele wat die Snappy Chef die moeite werd maak.

- GOEDKOPER – dit verskaf DIREKTE hitte teen 'n vinniger spoed.
- VINNIGER – dit maak die kookware DADELIK warm.
- VEILIGER – die Snappy Chef verskaf GEEN hitte nie.
- Die temperatuur is verstelbaar en maklik om te beheer.
- Snappy Chef kan met 'n kragopwekker werk. (1300 W)

ENERGIE VERBRUIK

VERGELYKING TUSSEN

INDUKSIE STOWE EN ELEKTRIESE STOWE

