

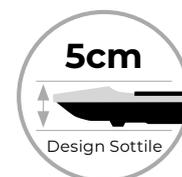
# DINAMIKO DUO

FORNELLO A INDUZIONE - INDUCTION HOB  
mod. G10138

**FERRARI**



Minime dispersioni di calore  
Minori consumi grazie a cotture più veloci



- Design super sottile: spessore 50 mm
- Regolazione piastra grande: 10 potenze da 200 a 1800W e temperatura 60-240°C
- Regolazione piastra piccola: 10 potenze da 200 a 1300W e temperatura 60-240°C
- Display digitale a 4 cifre, Comandi soft-touch
- Cottura a induzione, rapida ed economica
- Timer 0-3 ore
- Superficie in vetro unico facile da pulire
- Adatto per pentole da 12cm a 26cm
- Spegnimento di sicurezza pentola vuota o errata
- Spegnimento di sicurezza senza pentola
- Sistema di sicurezza anti-surriscaldamento

- Super slim design: thickness 50 mm
- Regulation of big plate: 10 power levels 200-1800W, temperature 60-240°C
- Regulation of small plate: 10 power levels 200-1300W, temperature 60-240°C
- Digital display, Soft-touch control panel
- Induction cooking, fast and economic
- Timer 0-3 hours
- Surface in single glass for easy cleaning
- Pan diameter: min 12cm, max 26cm
- Safety auto-off with empty pan
- Safety auto-off without pan
- Safety sistem against overheating



| Alimentazione / Power supply: | Potenza W / Power W: | Dim.: (L x H x P) cm | Peso - Weight Kg: | Cod. EAN      | Master Pz: | Pallet Pz: |
|-------------------------------|----------------------|----------------------|-------------------|---------------|------------|------------|
| AC 230V ~ 50-60Hz             | 3100                 | 56 x 5 x 36          | 4,45              | 8056095876640 | 2          | 72         |



#### Cottura ECO

Tutto il calore finisce in pentola e non si spreca energia. L'induzione è una scelta "green".



#### Consigli utili

Utilizza pentole adatte all'induzione, ed evita di usare adattatori, poiché riducono molto le prestazioni di cottura.



#### Serenità in cucina

Niente fiamme libere, piano cottura freddo e blocco tasti, per una cucina più sicura.

## TECNOLOGIA E PRESTAZIONI CHE RINNOVANO LA CUCINA

I piani a induzione sono in sintonia con i moderni ritmi di vita, semplificano e dimezzano i tempi di cottura, lasciandoti più spazio da dedicare a te stesso o alla famiglia. L'acqua bolle in pochi minuti, il sugo anche, e a ricetta finita basta una semplice pulita con un panno umido.

Sono una vera svolta in termini di sicurezza per te e per i bambini perché il calore viene trasferito alla pentola, e non al piano; inoltre non vi sono fiamme libere ed il problema delle fughe di gas è solo un lontano ricordo.

