



GOTOWANIE NA ZEWNĄTRZ
bez limitów



Induplus.pl przedstawia całkowicie nowy pomysł na gotowanie. Dzięki modularnym płytom i mobilnym wózkom, możesz przenieść swoją kuchnię na zewnątrz w mgnieniu oka. Płyty indukcyjne (jednostrefowe, wielostrefowe, wok i teppanyaki) są łatwo wymienne i w krótkim czasie możesz spersonalizować swój wózek. Gotowanie, Wok i Grilowanie nigdy nie było tak łatwe. Z solidnymi i nowoczesnymi wózkami indu+ możesz przenieść swoje gotowanie gdziekolwiek chcesz: do ogrodu, nad basen, do oranżerii czy na taras. Jedynym wymogiem jest gniazdko elektryczne (220-240V). Prawdziwe gotowanie bez barier!

Skomponuj i spersonalizuj swoje gotowanie, wybierając ulubiony wózek mobilny, jego rozmiar oraz rodzaj płyty, dołącz akcesoria i rozpocznij przyjemne gotowanie.

TWOJA KUCHNIA ZEWNĘTRZNA GOTOWA W MGNIENIU OKA

1. Przenieść wózek



2. Weź akcesoria



3. Nałóż płyty



4. Rozpocznij gotowanie





indu+ TOMBOY TEAK

- Solidne drewno tekowe
- Szczotkowana stal szlachetna
- Pokrowiec wodoszczelny w standardzie
- Deska do krojenia w standardzie
- Wieszak na noże w standardzie
- Pojemnik na butelki w standardzie

TOMBOY TEAK DUO/DUO UNICO
1000mm x 600mm x 900mm



TOMBOY TEAK ULTIMO/ULTIMO UNICO
1400mm x 600mm x 900mm



indu+ TOMBOY WALNUT

- Solidne drewno orzechowe
- Szczotkowana stal szlachetna
- Pokrowiec wodoszczelny w standardzie
- Deska do krojenia w standardzie
- Wieszak na noże w standardzie
- Pojemnik na butelki w standardzie

TOMBOY WALNUT DUO/DUO UNICO
1000mm x 600mm x 900mm



TOMBOY WALNUT ULTIMO/ULTIMO UNICO
1400mm x 600mm x 900mm



indu+ SERVEBOY

- Solidne drewno orzechowe
- Szczotkowana stal szlachetna
- Blat z wysokiej jakości materiałów
- Pokrowiec wodoszczelny w standardzie
- Deska do krojenia w standardzie
- Wieszak na noże w standardzie
- Pojemnik na butelki w standardzie

SERVEBOY DUO/DUO UNICO
1000mm x 600mm x 900mm



SERVEBOY ULTIMO/ULTIMO UNICO
1400mm x 600mm x 900mm



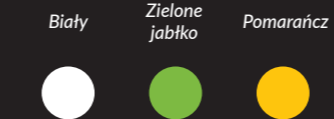
indu+ SERVEBOY SUPERBIANCO

- Blat i elementy wykończeniowe z wysokiej jakości materiałów
- Szczotkowana stal szlachetna
- Solidne drewno orzechowe
- Pokrowiec wodoszczelny w standardzie
- Deska do krojenia w standardzie
- Wieszak na noże w standardzie
- Pojemnik na butelki w standardzie

TOMBOY WALNUT DUO/DUO UNICO
1000mm x 600mm x 900mm



TOMBOY WALNUT ULTIMO/ULTIMO UNICO
1400mm x 600mm x 900mm



JAKI JEST TWÓJ STYL GOTOWANIA?

Indu**plus**.pl oferuje dwa rodzaje płyt indukcyjnych: płyty średnie i płyty duże.

Średnie płyty są dedykowane do wózków DUO i ULTIMO. Duże płyty są dedykowane do wózków UNICO. Ciesz się wyborem!

PŁYTY ŚREDNIE DO WÓZKÓW DUO & ULTIMO



1. Jednostrefowe*



2. Wielostrefowe*



3. Wok*



4. Grill**



5. Teppanyaki 380'

PŁYTY DUŻE DO WÓZKÓW UNICO & ULTIMO UNICO



6. Płyta indu 600*



7. Teppanyaki 580**

Płyty indu+ to wyjątkowe wzornictwo i jakość. Integrują technologię indukcji i podczerwieni z wysoką mocą. Płyty nagrzewają się szybko i są łatwe w obsłudze. Panel dotykowy i suwak, wskaźniki wizualne, system zabezpieczenia przed dziećmi, perfekcyjna ergonomia i łatwość użytkowania. Każdy rodzaj płyty indukcyjnej jest wyposażony w wiele przydatnych funkcji, wykonany z bardzo wysokiej jakości materiałów, stawia kuchnie indu+ ponad konkurencją.

Z indu+ nie tylko gotujesz używając garnki i patelni. Wybierając płytę Wok możesz: soute, dusić, piec, marynować, gotować na parze oraz smażyć na głębokim oleju. Użyj płytę Grill, kiedy planujesz grillować. Płyta Teppanyaki jest idealna do ryb, mięsa i warzyw, do przygotowania w stylu Japońskim. Gotowanie zawsze szybkie, zdrowe i bezpieczne!

(*) indukcja, (**) podczerwień



⊕ Oto nasze akcesoria

od lewej do prawej : deska do krojenia, wieszak pomocniczy boczny, wieszak na noże, taca żeliwna do grillowania na płytę indukcyjną, oprawa do płyty, zestaw pojemników.

GOTOWANIE INDUKCYJNE

Nasze płyty indukcyjne są bardzo nowoczesne. Zalety gotowania indukcyjnego:

- Jest energooszczędne i ekologiczne
- Jest od 30 do 60% szybsze niż gotowanie na gazie
- Ma precyzyjny system regulacji, elastyczny i precyzyjny
- Jest bezpieczne, ponieważ płyta indu+ nigdy nie jest bardzo gorąca
- Są łatwe do czyszczenia. Płyty nigdy nie zapalą się na powierzchni płyty.

W przeciwieństwie do bbq, składniki spożywcze nigdy nie wchodzi w kontakt z ogniem czy niezdrowymi gazami.



Przedstawiciel na Polskę induplus.pl

ul. Sokołowska 50, Wypędy,
05-090 Raszyn

mobile 662 10 70 90
tel. 022 723 86 91

info@induplus.info.pl
www.induplus.info.pl