

Komerio, februar 2013.

Jedinstveni ukus inovacije: Whirlpool predstavlja prvu indukcionu rernu, unoseći revoluciju u način na koji kuvamo

Radi zadovoljenja neprestano promjenljivih potreba savremenih porodica, **Whirlpool** je nedavno doneo **pravu revoluciju u svetu pripreme hrane: indukcionu rernu 6TH SENSE Induction**, proizvod sa skupom tehnologija koji obezbeđuje **odlične performanse**, pomažući Vam da **uštedite vreme i energiju**, koji su nam u današnje vreme dragoceniji nego ikada pre. Ova rerna najnovije generacije koristi indukcionu tehnologiju – koja je do sada primenjivana samo kod ugradnih ploča – da Vam pruži veoma inovativan sistem za pripremu gurmanskih obroka u udobnosti Vašeg sopstvenog doma. Prava revolucija njenih vrhunskih performansi leži u ravnomernijoj pripremi, što znači ukusniju hranu sa izraženijim bojama i intenzivnijim aromama koja je spolja hrskava dok je iznutra i dalje meka i sočna. To je trijumf u pripremi hrane koji oduševljava svih pet čula.

Međutim, kod indukcione rerne se radi o više nego odličnim performansama, o poštovanju životne sredine tako što obezbeđuje najveće uštede energije i poštovanju Vašeg životnog stila tako što Vam štedi vreme.

Indukciona tehnologija je “zelena” tehnologija

Indukciona tehnologija je najbolji izbor ako tražite **energetsku efikasnost, smanjenu potrošnju i brže vreme pripreme** jer koristi električnu struju na gornjoj površini i u unutrašnjosti rerne da stvara toplotu direktno na površini sudova za pripremu hrane.



Sve prednosti indukcione rerne

Nova ekološka indukciona rerna kompanije Whirlpool **kombinuje indukcionu tehnologiju s tradicionalnom pripremom u rerni**. U glavnom prostoru rerne indukciona tehnologija pruža iznenađujuće **uštede vremena i energije i do 50%¹**, uz obezbeđivanje **vrhunskih performansi u pripremi hrane**. Indukcioni pleh u rerni ima posebnu posudu koja se direktno greje indukcijom radi brze, energetski efikasne pripreme hrane. **Nema potrebe za prethodnim zagrevanjem rerne**, jer indukciona ploča prenosi toplotu samo kada je u dodiru s tom posebnom posudom.

“Tradicionalna” strana indukcione rerne

Kada je režim indukcije isključen, rernu možete koristiti kao **tradicionalnu rernu**, i tada njene performanse nisu ništa manje izuzetne: samo odaberite jedan od **30 unapred programiranih recepata** a funkcija 6TH SENSE obavlja ostalo, prateći i kontrolišući proces pripreme od početka do kraja. Ako radi najboljih rezultata jela treba promešati ili okrenuti na sredini procesa pripreme, rerna će emitovati zvučni signal da Vas podseti kad je vreme da to uradite.



Zahvaljujući funkciji **Ready2Cook** rernu **ne treba da unapred zagrevate**; jednostavno počnite sa pripremom hrane kad god ste spremni za to. Rerna koristi snažan sistem konvekcije toplote, štedeći do 20% energije² i do 25% Vašeg dragocenog vremena dok istovremeno sprečava da hrana izgori ili da se prekuva.

Pored skraćenja vremena pripreme pojedinačnih jela, možete da uštedite i na ukupnom vremenu pripreme i energiji pomoću funkcije **Cook3** tako što ćete **pripremati i do tri različita jela odjednom** bez mešanja mirisa ili ukusa unutar rerne, radi pripreme hrane bez kompromisa. To je sve moguće zahvaljujući sistemu **distribucije protoka vazduha** u kombinaciji sa prstenastim električnim grejačem postavljenim

na zadnjoj strani rerne koji osigurava savršeno raspoređivanje toplog vazduha i dovoljno snage za pripremanje do tri različita jela istovremeno. I na kraju, njena povećana unutrašnjost zapremine 73 litra omogućava Vam da pripremate hranu na pet različitih nivoa, pružajući Vam mnogo prostora za ličnu kreativnost.



O kompaniji Whirlpool Europe, Middle East & Africa (EMEA):

Sa oko 10.400 zaposlenih, prodajom u preko 30 zemalja u Evropi, na Bliskom istoku i u Africi i proizvodnim pogonima u sedam zemalja, Whirlpool EMEA je firma u potpunom vlasništvu kompanije Whirlpool Corporation. Vodeći svetski proizvođač i distributer krupnih aparata za domaćinstvo, korporacija Whirlpool je u 2012. godini imala godišnju prodaju od 18,1 milijardu dolara, 68.000 zaposlenih i 65 proizvodnih i tehnološko-istraživačkih centara širom sveta. Kompanija distribuira Whirlpool, Maytag, KitchenAid, Jenn-Air, Amana, Brastemp, Bauknecht i druge najvažnije robne marke potrošačima u gotovo svakoj zemlji širom sveta. Whirlpool-ov Evropski operativni centar nalazi se u gradu Komerio u Italiji. Za više informacija o kompaniji molimo da posetite internet sajt www.whirlpoolcorp.rs

¹ Maksimalna ušteda dobijena u testovima s raznim kombinacijama jela uz korišćenje funkcije „bez prethodnog zagrevanja“ u poređenju sa korišćenjem funkcije „prethodnog zagrevanja“.