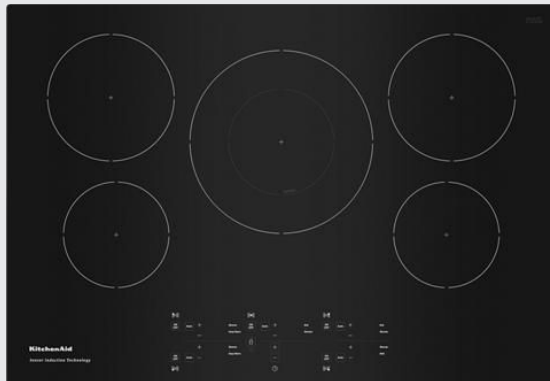


PARRILLA DE INDUCCION

KCIG550JBL/KCIG550JSS

KitchenAid®



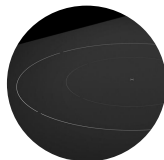
Finishes Available



Full Black



Black With Stainless
Steel Frame



Tecnología de inducción de sensores

Genera calor directamente dentro de los utensilios de cocina, alcanzando altas temperaturas rápidamente y enfriándose rápidamente



Ajustes automáticos para derretir, cocer a fuego lento, mantener caliente y hervir.

Ajusta automáticamente el calor adecuado para las diferentes técnicas y fases de cocción, eliminando las conjeturas a la hora de elegir los ajustes.



Aumento de potencia

Le permite exceder la configuración máxima de nivel de calor durante 5 minutos, para ayudarlo a hervir rápidamente



Controles activados por contacto

Para los modos de cocción asistida, los preajustes automáticos y los ajustes numéricos de potencia son fáciles de usar.



Detección de tamaño de sartén

Reconoce el tamaño y la ubicación de los utensilios de cocina para generar calor directamente dentro de la sartén. Una luz indicadora y un sonido lo alertarán si enciende la estufa sin una sartén en el elemento seleccionado o si su sartén no es compatible con la cocción por inducción.