

BẾP CẢM ỨNG TỪ



THE SWITCH IS ON

Công nghệ hàng đầu, vượt trội về mọi mặt so với bếp ga



Một số đầu bếp đam mê nấu nướng và người sành ăn không thể tưởng tượng được việc từ bỏ bếp ga của họ, nhưng cũng có nhiều người không bao giờ quay lại phương pháp cũ sau khi thử dùng bếp từ.

Bếp từ truyền nhiệt trực tiếp sang dụng cụ nấu nướng thông qua từ trường và tạo ra trải nghiệm nấu ăn hiệu quả hơn, an toàn hơn và thú vị hơn.

Không giống như bếp ga hoặc thậm chí là bếp điện cuộn truyền thống, bếp từ cực kỳ hiệu quả, chính xác và giữ nhiệt ở đúng mức mong muốn.

ĐIỂM MẪU CHỐT: Bếp từ nấu thức ăn nhanh chóng và an toàn hơn đồng thời là một giải pháp thay thế lành mạnh và bền vững hơn so với bếp ga.

Hãy tìm hiểu thêm tại SwitchIsOn.org/Cooking

So với bếp ga và bếp điện cuộn, bếp từ:



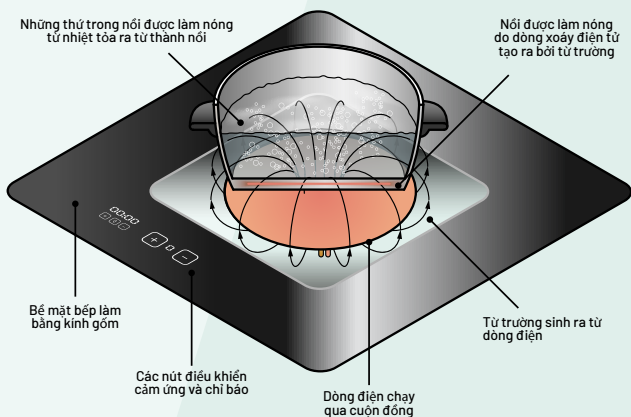
Làm nóng nhanh hơn. Bếp từ có thể đun nước sôi với chỉ một nửa thời gian so với bếp ga. Thật là nhanh chóng!



Chính xác hơn. Bếp từ cho phép bạn nấu nướng với nhiệt độ rất chính xác, ngay cả khi sử dụng nhiệt độ thấp cho những việc như ủ sô cô la.



An toàn hơn. Các đầu đốt cảm ứng chỉ làm nóng dụng cụ nấu ăn – không làm nóng bề mặt bếp – có nghĩa là mặt bếp vẫn còn mát khi đầu đốt được bật lên. Không những thế, bạn sẽ yên tâm vì không có ngọn lửa mở hoặc thứ gì đốt cháy trong nhà mình.



Bếp từ được ưa chuộng bởi các đầu bếp sành sỏi khi làm việc ở bếp thương mại cũng như nấu ăn tại nhà.

Theo tạp chí Consumer Reports, tất cả các loại bếp và lò cảm ứng từ đã được thử nghiệm đều “có khả năng nấu nhiệt độ cao nhanh chóng cũng như đun nhiệt độ thấp tuyệt vời”. Ngay cả đầu bếp nổi tiếng thế giới Wolfgang Puck cũng đã chuyển từ bếp ga sang dùng bếp từ.

Việc chuyển đổi từ bếp ga sang bếp từ có thể có vẻ phức tạp, nhưng chúng tôi sẵn sàng hỗ trợ từng bước cho quý vị. Hãy tìm hiểu thêm, hoặc thậm chí tự dùng thử một bếp cảm ứng từ, thông qua chương trình The Switch Is On.

Hãy quét mã QR để tìm hiểu thêm!



Hãy tìm hiểu thêm tại SwitchIsOn.org/incentives