



Teka aúna cocina tradicional e innovación tecnológica

El tacto ergonómico e intuitivo de su nueva placa de gas hace posible sentir el control y la precisión en cada cocinado.

La placa **Gas on Glass** cuenta con el sistema ExactFlame, gracias al cual el usuario puede controlar la intensidad de la llama de manera sencilla y muy precisa. Además, la tecnología de autoencendido se encarga de generar la llama con solo girar la rueda, por lo que no es necesario utilizar un encendedor para generar la chispa.

Posee nueve potencias diferentes para adaptarse a la perfección a múltiples tipos de cocinado. La posición 1 sirve para mantener la temperatura de los alimentos; la 2 y la 3 para derretir y cocinar al baño María; la 4 y la 5 alcanzan la temperatura perfecta para cocer pasta y verduras; 6 y 7 se utilizan para freír y cocer a fuego lento; y las posiciones 8 y 9 se emplean para frituras y la función Quick Boiling.

Total libertad de movimientos

Las parrillas de hierro fundido de Gas on Glass tienen un diseño curvo que cubren el total de la zona de cocción, por lo que los recipientes pueden desplazarse libremente dentro de la misma, evitando tener que levantarlos de la parrilla para moverlos a otro fuego.



Teka ha fabricado esta placa con cristales Schott, aportándole calidad, resistencia y durabilidad al producto. Por último, cabe destacar los quemadores SABAF de alta eficiencia, que proporcionan un excelente rendimiento ■



Pando crea un espacio confortable, amplio y de diseño

La firma ha lanzado al mercado la campana extractora de integración **E-350**, la cual proporciona elegancia y funcionalidad sin romper con la estética de la estancia. Su compacta y regulable estructura permite crear un espacio de cocina amplio y diáfano, sin obstáculos visuales. En este sentido, hay que reseñar su extensión sobre la encimera, de hasta 500 mm.

E-350 es compatible con placas de gas y de inducción. Su panel frontal está disponible en dos versiones: inox texturizado y cristal negro. La primera de ellas incorpora una botonera electrónica mientras que la segunda posee una botonera touch control. En definitiva, Pando ayuda al usuario a personalizar su cocina de acuerdo con su estilo de vida con esta campana extractora que aporta armonía, eficiencia y versatilidad decorativa ■



Bora se integra de manera discreta y elegante en cualquier cocina

El nuevo **Bora X Pure** convence tanto por su diseño como por sus excelentes características técnicas, como la tobera de entrada, que se coloca en el centro de la placa de cocción y cambia su aspecto al girarla. Gracias a un mecanismo de inclinación, ésta puede sacarse fácilmente y volverse a colocar sin tener que encajarla.

Su panel de control central (sControl) con deslizador táctil vertical permite regular tanto el extractor de superficie como las placas de cocción y sus funciones. Cuando se encuentra en modo reposo es prácticamente invisible, siendo solo reconocible el botón de encendido/apagado.

Otro de los puntos fuertes de este producto es que resulta sumamente silencioso, incluso a alta potencia. La razón es la óptima conducción del aire y el uso de un ventilador que no hace ruido. Bora X Pure cuenta además con la función puente, que posibilita la unión de las zonas de cocción delanteras y traseras para poder cocinar con ollas y asadores que requieren más espacio ■

