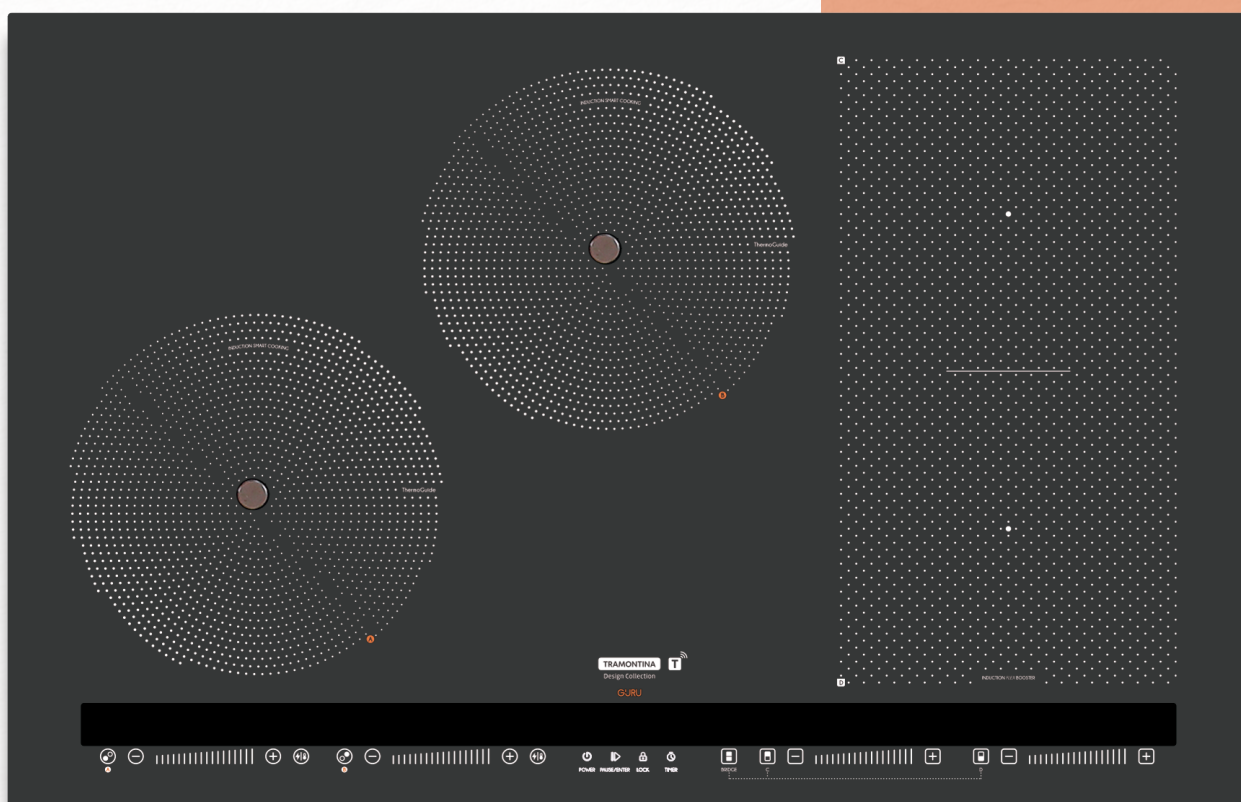


TRAMONTINA



Cooktop de Embutir por Indução Guru ThermoGuide Black Series





Acabamento preto fosco: Maior resistência contra riscos. Sua superfície fosca facilita a limpeza.



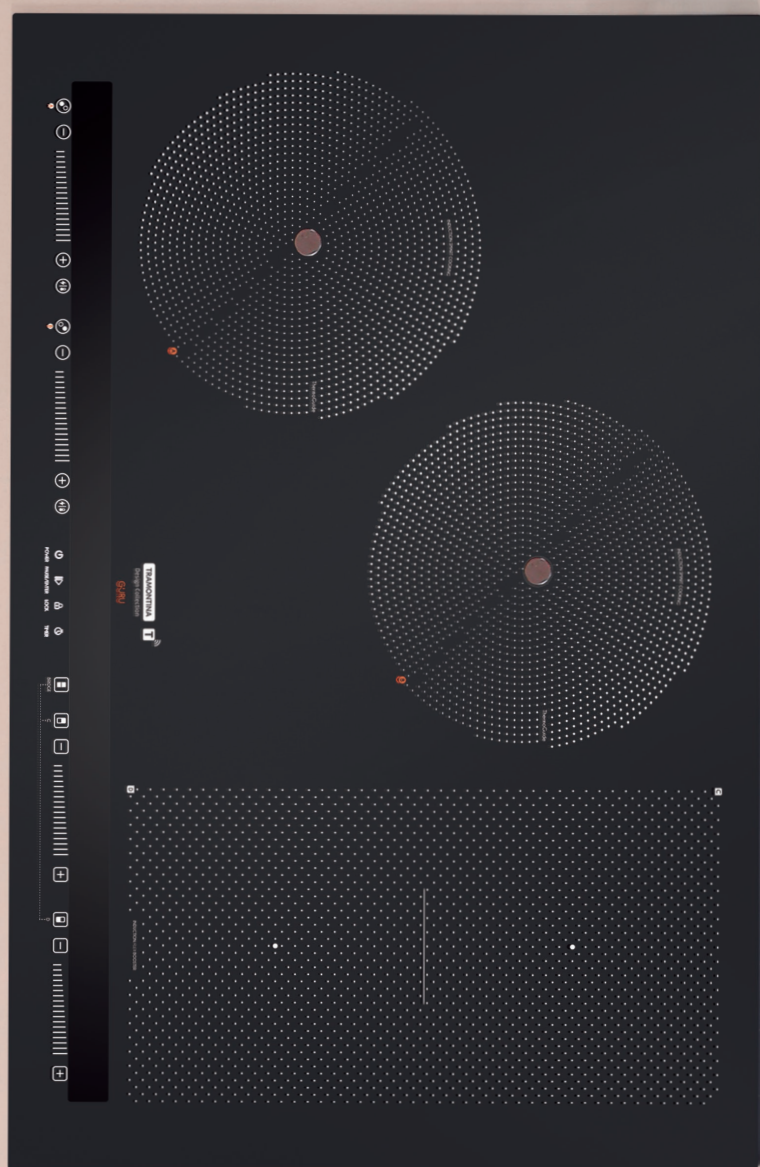
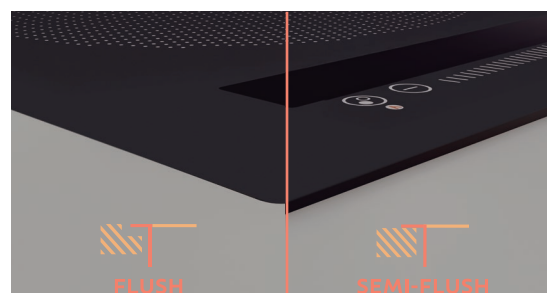
Balança portátil: Proporciona controle preciso de cada ingrediente, com capacidade de até 10 kg. Conectividade Bluetooth com o app Tramontina Guru ou uso independente.



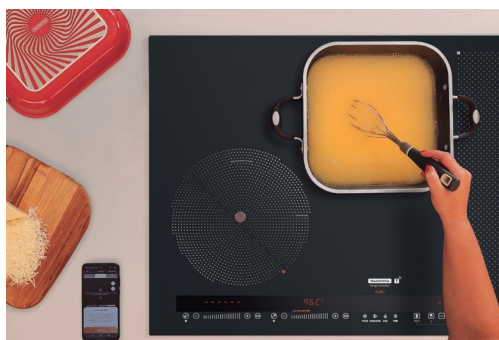
Painel touch slider. Ajuste de temperatura apenas deslizando o dedo. Também é possível fazer o ajuste pressionando + ou - no display para uma regulação mais fina.



Instalação: Duas opções de instalação: Flush, nivelado perfeitamente com a bancada para um visual moderno e de fácil limpeza. Já na instalação Semi-flush, ligeiramente acima da bancada.



Áreas de aquecimento:

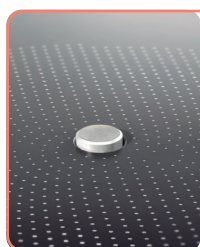


Áreas A e B:

Essas áreas contam com pinos de contato que medem a temperatura do fundo da panela e, por isso, permitem ajustes individuais da temperatura desejada ou ainda, pode ser usado controlando-se por potência como nas demais áreas. As áreas oferecem versatilidade, podendo ser usadas através do display, do cooktop ou conectadas ao inovador app Tramontina Guru.

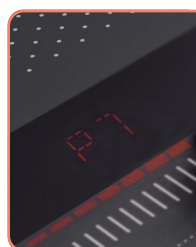
Áreas C e D:

Estas áreas permitem o ajuste de potência, podendo ser controladas através do display do produto ou por meio do app Tramontina Guru. Também podem ser usadas com o sistema Bridge, que conecta as duas áreas, criando uma zona única de aquecimento, ideal para panelas grandes ou retangulares.



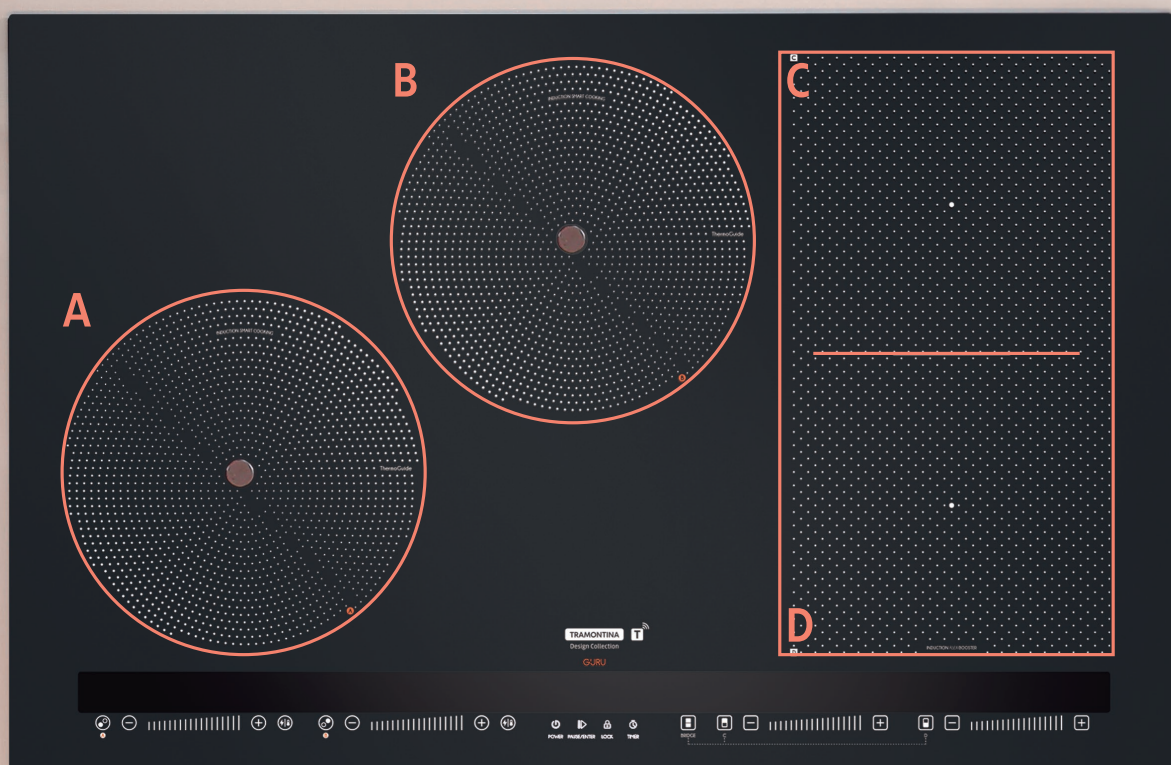
Controle de temperatura

A temperatura pode ser configurada com precisão entre 40 °C e 200 °C, mantendo o calor constante e sem variações.



Controle de potência

A distribuição de potência é otimizada, garantindo melhor desempenho. As áreas A e B chegam a 2300W, C e D a 2700W, totalizando 10000W.



Modos de operação:

Aplicativo Tramontina Guru:

Recurso exclusivo que se adapta a usuários com as mais diferentes habilidades e necessidades na cozinha. Desde aqueles que conhecem muito sobre culinária e necessitam de controle preciso de temperatura até aqueles que buscam um equipamento que sirva como um guia para que se sintam confiantes na execução de receitas sem mesmo saber cozinhar, por exemplo.



Modo controle remoto:

Possui as mesmas funções do modo manual, mas todos os comandos são realizados através do aplicativo Tramontina Guru, garantindo mais praticidade e conectividade na palma da sua mão.

Modo PRO:

Perfeito para quem já tem experiência na cozinha, oferece um processo mais direto do modo receita guiada, com menos etapas e maior rapidez. Além disso, promove praticidade na limpeza, graças à redução no uso de utensílios.



Modo receita guiada:

Você é guiado com instruções de vídeo, texto e voz. E é o aplicativo que comanda tudo no cooktop, desde o tempo e temperatura em cada processo. Ou seja, você não precisa se preocupar com aumentar ou diminuir a potência, garantindo tranquilidade no passo a passo. E o que você enxerga acontecendo na sua panela, é o que está aparecendo nos vídeos no aplicativo. Outro diferencial do Guru ThermoGuide é a possibilidade exclusiva, em função das duas áreas com controle de temperatura (A e B) de realizar duas receitas ao mesmo tempo e, finalizá-las também no mesmo momento: são as “receitas casadas” - onde você encontra diversas opções (alguns exemplos: Bife à parmegiana com arroz branco, Filé de peixe ao molho de camarão e Polenta ao molho bolonhesa). O aplicativo vai trocando as abas conforme o andamento das receitas. E as áreas C e D são aliadas na execução e apoio às receitas feitas nas áreas A e B. É como ter um chef particular ao seu lado.

* As receitas do Modo Guiado são parametrizadas de acordo com o modelo de cooktop GURU, para atender tanto a versão portátil quanto o modelo ThermoGuide e estarão disponíveis exclusivamente no app Tramontina Guru. Se você possuir os dois modelos, basta escolher no aplicativo o equipamento Guru que deseja usar naquele momento para que sejam apresentadas as receitas disponíveis. As receitas dos modos Guiado e Pro do Guru Portátil não são compatíveis com o Guru ThermoGuide, e vice-versa. O modelo Guru Portátil já está disponível para venda. Já o lançamento do modelo de embutir Guru ThermoGuide está previsto para início do segundo semestre de 2025.

Importante: Ao cozinhar com crianças, deve haver sempre um responsável por perto para garantir a segurança. Além disso, é necessário ter acesso à internet para utilizar os modos controle remoto, Pro e receita guiada.

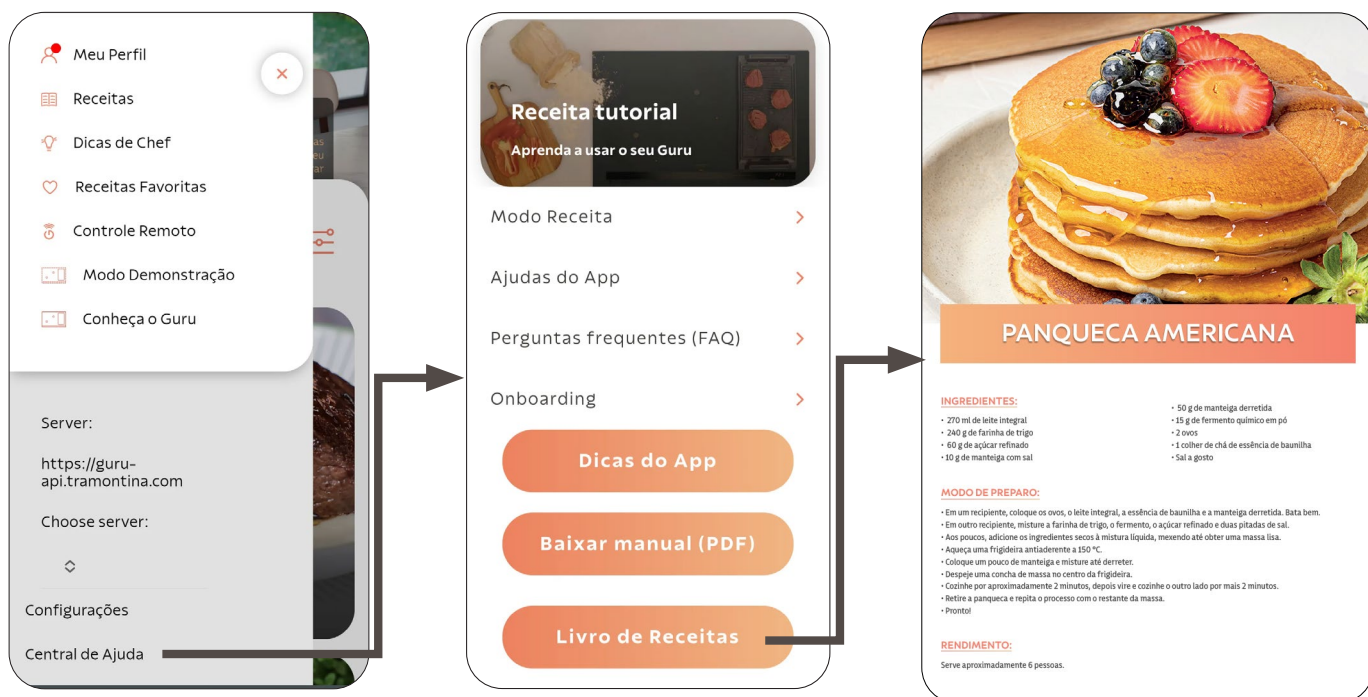


Modo Manual, personalização manual:

Através de comandos simples no produto, você rapidamente pode ligar o seu Guru ThermoGuide e selecionar precisamente uma temperatura desejada nas áreas Guru (que contemplam pino), ou então selecionar uma potência para realizar um determinado preparo. O timer pode ser configurado para controlar o tempo de cada área de cozimento individualmente, além de permitir acionar o modo pausa a qualquer momento, e também travar os controles (child lock). Além disso, acompanha uma balança que se conecta ao cooktop via Bluetooth, que oferece exatidão na pesagem dos ingredientes.

Livro de Receitas:

Um livro com **diversas receitas**, ideal para quem prefere cozinhar no modo manual. É um resumo prático de algumas receitas guiadas do aplicativo, permitindo que você explore o potencial do seu cooktop Guru ThermoGuide com total autonomia. O livro pode ser acessado diretamente dentro do aplicativo.



Vídeos:

Tenha acesso a vídeos explicativos no YouTube, cada um detalhando as funcionalidades do seu cooktop Guru ThermoGuide, para que você aproveite ao máximo sua experiência culinária.

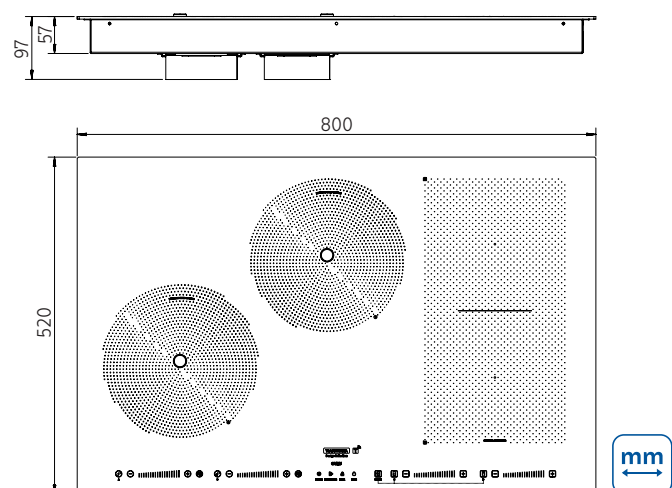


Cooktop de Embutir por Indução Guru ThermoGuide Black Series

Ref.: 95701/001



Medidas:



Instalação:

Modos de instalações

Flush

The diagram illustrates the 'Flush' installation mode. It shows a side view of a panel being installed into a wall. Dimension A is the height of the panel. Dimension B is the height of the wall opening. Dimension C is the width of the panel. Dimension D is the width of the wall opening. Dimension E is the height of the panel's top flange. Dimension F is the height of the wall opening's top flange.

Semi-flush

The diagram illustrates the 'Semi-flush' installation mode. It shows a side view of a panel being installed into a wall. Dimension G is the height of the panel. Dimension H is the height of the wall opening. Dimension I is the height of the panel's top flange.

Dimensões (mm)

A	6,5 + 0,5	G	>= 600
B	>= 600	I	770
C	770	H	500
D	804 +/- 2		
E	500		
F	524 +/- 2		

*Somente compartilhe esse material com pessoas físicas se tiver a evidência do consentimento.

Produto para uso interno | Arquivos 3D disponíveis em: global.tramontina.com/arquivos-bim

A Tramontina reserva-se o direito de modificar as informações da ficha técnica do produto sem aviso prévio. Todas as imagens são meramente ilustrativas.

Para mais informações acesse: global.tramontina.com

Informações técnicas:

TRAMONTINA

Uso exclusivamente doméstico;

Mesa Vitrocerâmica;

Tensão: 220 V (não é bivolt);

Frequência: 50 - 60 Hz;

Potência máxima: 10 kW;

Potência elétrica das áreas de aquecimento (no modo Booster):

Áreas A e B: 2x2,3 kW;

Áreas C e D: 2x2,7 kW;

Níveis de temperatura: 9 + Booster / 40 - 200 °C;

Painel de comando Touch;

Panelas: Com fundo em material ferroso (que atrai ímã).

Panelas de ferro fundido não podem ser utilizadas;

Diâmetro da panela:

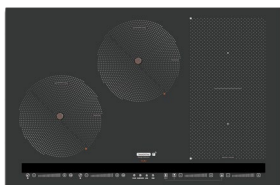
Áreas A e B: entre Ø 120 mm, máximo Ø 280 mm;

Áreas C e D: entre Ø 120 mm, máximo Ø 220 mm.



Kit Guru ThermoGuide Black Series:

1 Cooktop de embutir por indução
Tramontina Guru ThermoGuide Black Series



1 Balança portátil conectada



1 Jogo de colheres
medidoras Ref.: 29899/061



1 Régua de 8 cm
em aço inox





TRAMONTINA

global.tramontina.com/guru

*Somente compartilhe esse material com pessoas físicas se tiver a evidência do consentimento.

Produto para uso interno | Arquivos 3D disponíveis em: global.tramontina.com/arquivos-bim

A Tramontina reserva-se o direito de modificar as informações da ficha técnica do produto sem aviso prévio. Todas as imagens são meramente ilustrativas.

Para mais informações acesse: global.tramontina.com