

שיטת "האוויר הקפוא" [NO FROST]

יש לפחות 4 סיבות מדוע שיטה זו שומרת טוב יותר על המזון שלך.

1 לא תצטרכי להפשירו, אף לא פעם אחת.

כי בשיטת האוויר הקפוא של אמקור לא מצטבר קרח כלל. זאת מפני שבמקום קירור סטאטי, פועל המקרר בטכניקה חדישה: זרימה מתמדת של אוויר קר ויבש המסלק את הרטיבות מתוך תא ההקפאה.

2 האוכל נשאר טרי זמן רב יותר.



כי האוויר היבש אינו גורם להתרככות וקלקול המזון. מעתה תוכלי לבשל לכמה ימים, ולהחזיק את המזון במקרר בלי חשש.

3 לגלידה כבר אין טעם של דג מלוח.

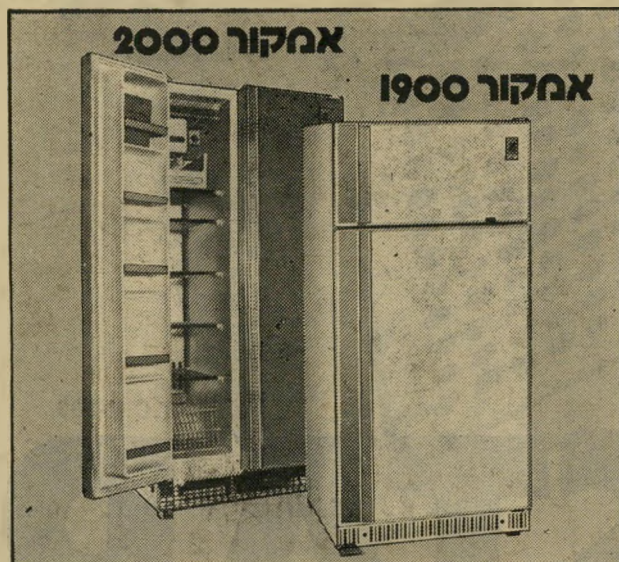
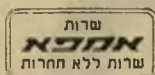
כי בשל תנועת האוויר המתמדת לא מתערבבים ריחות המאכלים זה בזה.



4 תחסכי עשרות אלפי לירות.

כי מקררים דומים מתוצרת חוץ עולים הרבה יותר, והם גם מחייבים לעתים התקנת טרנספורמטור הגזל חשמל רב.

מפיצים אמפא וסוחרים מורשים



אמקור מקרר העתיד