

La cottura che non scotta

I fornelli a induzione sono diffusi da anni all'estero. Ora sono arrivati in Italia. Molti i vantaggi.

Cuocere senza fuoco su una superficie dove si può anche appoggiare una mano senza scottarsi. Non è un sogno e nemmeno una fantasia. I **fornelli a induzione**, già in uso da tempo in altri Stati, permettono infatti questo tipo di cottura permettendo al piano, dove si appoggia la pentola, di rimanere freddo.

I fornelli a induzione non hanno infatti bisogno del gas ma utilizzano la normale corrente elettrica. Basta infatti una normale presa per farli funzionare. I vantaggi non sono da trascurare. In primis la maggiore sicurezza. Niente fiamma, nessuna accensione accidentale, (pensate a chi ha bambini piccoli che gironzola per casa...) facilità di pulizia e tempi di cottura più rapidi. I tempi di ebollizione di due litri d'acqua sono quasi dimezzati. 4 minuti e 46 secondi contro gli 8 e 18 del gas e i 9,5 dei fornelli elettrici. Altro punto importante è l'assorbimento del 90% della potenza sprigionata. Le altre fonti di calore ne disperdono invece nell'ambiente almeno il 50%. L'induzione presenta anche una buona flessibilità. Sono infatti disponibili, a



seconda del modello, da 9 a 15 livelli diversi di cottura fino alle più delicate che permettono di sostituire quelle a bagnomaria.

Oltre ai vantaggi esiste anche qualche piccolo svantaggio. Non tutte le pentole sono infatti compatibili. Occorre un fondo ferritico. Per sapere se la vostra pentola ne è dotata basta passare una calamita sul fondo.

I piani a induzione sono conformi alle normative dell'Unione Europea sulle perturbazioni elettromagnetiche e sono progettati per non disturbare il funzionamento degli apparecchi elettrici. I portatori di stimolatori cardiaci devono però rivolgersi al proprio medico per valutare la compatibilità.

Ph. Nancy Fina



DON'T CHANGE YOUR STYLE.

CHANGE HABITS.

DATCH®