

COCINA DE INDUCCIÓN

Utilice las cocinas de inducción para cocinar de forma más rápida y segura, con un mejor control y una limpieza más fácil, al tiempo que lucha contra el cambio climático y mejora la calidad del aire interior.

LAS ESTUFAS DE GAS NO SON SALUDABLES PARA SU FAMILIA Y EL PLANETA

Malo para sus pulmones

Las estufas de gas emiten gases tóxicos en su casa que pueden causar asma y otros problemas respiratorios.

Malo para el clima

Las estufas de gas emiten dióxido de carbono y metano a la atmósfera, lo que contribuye al calentamiento global.

LAS ESTUFAS POR INDUCCIÓN SON UNA GRAN SOLUCIÓN

Mas Saludables

Las estufas de inducción no emiten gases tóxicos en su casa.

Amigable con el Ambiente

Las estufas de inducción utilizan electricidad limpia. Elija electricidad 100% renovable de su proveedor local de energía de elección comunitaria.

MAS RÁPIDAS



Las cocinas de inducción envían rápidamente más energía a un sartén que a un quemador de gas, un serpentín eléctrico o una encimera eléctrica radiante, hirviendo el agua dos veces más rápido que el gas.

RESPUESTA INMEDIATA



Con toda la energía yendo directamente al sartén, y sin parrilla, serpentín o quemador radiante que calentar, la temperatura puede aumentar o reducirse casi al instante.

EFICIENCIA ENERGÉTICA



Solo se calienta el sartén. No se desperdicia energía calentando el aire alrededor del sartén. Las estufas de inducción tienen una eficiencia del 85%. Las estufas de gas solo suministran el 32% del calor de la llama al sartén.



CONTROL PRECISO

Los controles digitales permiten regular la temperatura con precisión sin tener que calcular una llama variable que parpadea.

COCINA MÁS FRESCA



Como prácticamente toda la energía va a parar al sartén y no al aire, la cocina se mantiene fresca.

MAS SEGURA



Sin marco y con poco calor residual después de retirar el sartén, la cocina de inducción reduce las quemaduras accidentales. Nunca habrá una fuga de gas, y no hay un encendedor que falle o una línea de gas que se rompa.

FÁCIL DE LIMPIAR



Las estufas de inducción tienen una superficie de vidrio cerámico lisa y fácil de limpiar, sin rejilla de quemadores caliente en la que se pueden cocer los alimentos, y no hay puntos en los que se acumulen grasa y restos de comida.



MAYOR RANGO DE TEMPERATURAS

Las cocinas de inducción ofrecen temperaturas de ebullición más altas y de cocción a fuego lento más bajas que el gas y las mantienen estables.



COCINA INTEGRAL

Una cocina de inducción calienta toda el sartén de forma más uniforme que una llama de gas o una estufa eléctrica radiante, que sólo calientan la parte del sartén que tocan.

¿Cómo funciona la cocina de inducción?

Una cocina de inducción calienta el sartén por magnetismo. En lugar de quemar gas, la cocina invierte el campo magnético de un lado a otro con gran rapidez. Esto envía energía magnética alternante a el sartén de metal, calentándola.

Muchos chefs han hecho el cambio, incluyendo a Rick Bayless, Wolfgang Puck, de Spago, y Thomas Keller, de French Laundry.

Consejos para la Conversión

Utensilios de Cocina Adecuados

Todas las sartenes de hierro funcionan, incluidos los sartenes de hierro fundido y los de hierro recubierto de esmalte o cerámica. La mayor parte de las de acero inoxidable funcionan, al igual que las de acero azul. Las de aluminio, cobre y vidrio sólo funcionan si el fabricante les ha añadido una placa de hierro o acero al fondo. Pruebe sus sartenes sosteniendo un imán en el fondo. Si el imán se pega, el sartén funcionará. Busque una placa de cocción que permita unir dos quemadores para cocinar en una plancha de hierro fundido.

La Potencia Adecuada

Las cocinas por inducción portátiles de una o dos placas pueden conectarse a una toma de corriente normal de 120 voltios. Una placa de cocción de tamaño completo de cuatro o cinco elementos con refuerzo de potencia para una ebullición más rápida requiere una toma de corriente de 240 voltios con conexión a tierra y un fusible de 40 o 50 amperios. Consulte a un electricista autorizado para asegurarse de que sus cables estén preparados para soportar la carga.

Seguridad

La mayoría de las cocinas incluyen un sensor que se apaga automáticamente si no detecta un sartén. Si tiene un marcapasos o un dispositivo similar, consulte con su médico.

¿Cómo puedo conseguir una cocina de inducción?

Las cocinas de inducción se pueden encontrar en cualquier tienda de electrodomésticos o de mejoras para el hogar y los precios están bajando. Se venden en tres configuraciones diferentes:

Gama

Se trata de cocinas de cuatro a seis elementos combinadas con un horno eléctrico de convección. Requieren una toma de corriente de 240 voltios. Los precios oscilan entre menos de 900 dólares a más de 3.000 dólares.

Topes de cocina

Una cocina de cuatro o cinco elementos puede colocarse en una encimera de manera independiente a un horno autónomo. Requieren una toma de corriente de 240 voltios o pueden conectarse a la red eléctrica. Los precios oscilan entre 400 y más de 2.000 dólares.

Portátiles

Estas unidades de uno y dos elementos pueden colocarse en una encimera en cualquier lugar y conectarse a una toma de corriente estándar de 120 voltios. Por lo general, no tienen la opción de aumentar la potencia para calentar tan rápido como los modelos de 240 voltios, pero siguen siendo rápidos. Los precios oscilan entre los 50 y los 500 dólares de algunos aparatos portátiles de calidad comercial.

Contenido cortesía de Tom Lent en *ClimateAction.Center*

Para obtener más información sobre cómo electrificar todo, escanee el código QR o visite MyGreenMontgomery.org/electrify



MontgomeryEnergyConnection.org