

Cocinas de Inducción

- Última actualización: Jueves, 22 Septiembre 2016 18:18

Publicado: Martes, 24 Mayo 2016 22:44

Escrito por admincmg

Visto: 508

¿Qué es la cocina de inducción?

La inducción electromagnética es quizás la mejor tecnología que ha llegado a la cocina desde el microondas. En los últimos años este estilo de cocina, que convierte la energía magnética en calor, se ha convertido en un fuerte competidor de los métodos tradicionales como el gas y la electricidad. En estos momentos algunos expertos ya predicen que pronto se convertirá en un elemento esencial para las cocinas modernas. Después de todo es más rápida, segura y más eficiente que ninguna otra antes.

El funcionamiento de una cocina de inducción se centra alrededor de una poderosa bobina de cobre, que crea un campo electromagnético de alta frecuencia cuando esta se pone en funcionamiento y sobre la misma se ha situado un recipiente hecho de algún material magnético –como acero o hierro– en la superficie, la energía se le transmite en forma de calor. Nada más se calienta, sólo la olla, y usted puede ajustar el campo y calor con la perilla.

Servicios de Garantía y Postgarantía de la Cocina de Inducción

Un total de 26 talleres de servicios están habilitados en Pinar del Río para dar respuesta al período de posgarantía de las cocinas de inducción vendidas masivamente.

En las reparaciones se sustituirán los subconjuntos dañados completos y no sus componentes por separado; los técnicos tienen orientado recoger las placas averiadas para su posterior reparación en la industria.

Precios de los Subconjuntos.

- Placa Principal tendrá un precio de \$80.00
- Placa de Control(teclado) - \$32.00
- Cubierta superior con cristal - \$55.00
- Ventilador - \$13.00
- Cordón de alimentación - \$18.00
- Bobina - \$20.00
- Base Plástica - \$17.00
- Sensor - \$2.00
- Patas de Goma y Tornillos - 0.25 centavos
- Mano de Obra - \$5.00

La garantía por estos trabajos será de 30 días.

Consejos Útiles para el uso adecuado de la Cocina de Inducción

Son más poderosas: El 86% del calor en la cocina de inducción magnética se concentra en la olla o recipiente, mientras que en el gas se queda tan sólo en 40% y la estufa eléctrica 52%. Además, como las estufas de inducción emiten menos calores secundarios, no se necesita ningún sistema de ventilación.

Es más rápida y precisa: Porque la unidad se calienta de manera inmediata y usa más energía, usted puede hervir un cuarto de agua en una estufa de inducción en tan sólo dos minutos. También, “la precisión en la temperatura sirve para mejorar procesos como el de caramelizar azúcar o derretir chocolate”, dice el chef Migoya, del instituto culinario.

Cocinas de Inducción

- Última actualización: Jueves, 22 Septiembre 2016 18:18

Publicado: Martes, 24 Mayo 2016 22:44

Escrito por admincmg

Visto: 508

Es más seguro: Como el calor va directo a la olla sin escaparse por la superficie de la olla, usted puede tocarla incluso cuando está prendida. Un elemento que, sin duda, será de gran ayuda para aquellos que tienen niños en casa.

Es más fácil de limpiar: Uno de los problemas más comunes de las estufas eléctricas es que los residuos de comida se convierten en terribles manchas después de que se cocinan. Como las cocinas de inducción se mantienen frías, la limpieza no tiene problema alguno.