

¡Gracias por probar una placa de inducción!



¡La forma de cocinar más rápida, segura y compatible con el clima!

Las placas de inducción utilizan electricidad y magnetismo para generar calor. El equipo electromagnético debajo de la superficie de vidrio cerámico de la placa genera pulsos magnéticos que calientan los utensilios de cocina.

El calor se transfiere a la placa por inducción, ¡Una tecnología muy mejorada en comparación con las estufas de gas y las viejas estufas eléctricas! Además, el calor se detiene cuando se retira el sartén o la olla de la placa.



¿Por qué inducción?

Control

Las placas de inducción calientan directamente los sartenes u ollas, por lo tanto, **desperdician menos calor que otros tipos de placas.**

Son una opción popular para los chefs profesionales y los amantes de la cocina porque cocinan más rápido, cocinan a fuego lento de manera más constante y responden más inmediatamente a los cambios de temperatura.

Seguridad

La inducción es una de las formas más seguras de cocinar porque **no hay llama abierta o elemento de calentamiento expuesto.**

La placa se calienta solo cuando detecta la presencia de un sartén u olla. Además, muchos modelos vienen con ajustes de apagado automático. ¡Ya no hay que preocuparse si uno apagó la estufa!

Limpieza

Además de ser fácil de limpiar (solo una pasada por la superficie), **¡las placas de inducción cocinan con energía más limpia** y de manera más eficiente!

También pueden reemplazar su estufa de gas, una fuente importante de contaminación del aire en su hogar, lo que resulta en aire más limpio y saludable para su familia.

¿Sus ollas y sartenes funcionarán?



La inducción funciona mediante el magnetismo, así que asegúrese de usar sartenes y ollas de fondo plano hechas de acero inoxidable, hierro fundido o múltiples capas de metal (todos estos son materiales magnéticos). Puede probar fácilmente las sartenes y ollas sosteniendo un imán en la parte inferior.

¡Si se pega fuertemente, entonces es compatible con las placas de inducción! Las sartenes y ollas de aluminio y cobre requieren una placa difusora de acero adicional.



¿Sabía que...

La inducción calienta el agua en la **mitad del tiempo** que una estufa de gas?*

*Frontier Energy Report, July 2019

¡Gracias por probar una placa de inducción!



¿Qué se incluye?

- 1 placa de inducción con instrucciones
- 1 sartén
- 1 imán (¡para probar sus propios utensilios de cocina!)
- ¡Esta página de información!



1 En su marca...

Lave la sartén provista del kit y coloque la placa de inducción en una superficie sólida y nivelada. También puede probar sus propias ollas y sartenes con el imán. Si el imán se pega a la parte inferior, puede cocinar con ese utensilio.

2 Listo...

Antes de comenzar a cocinar, prepare sus ingredientes. La inducción calienta más rápido que el gas o las bobinas eléctricas tradicionales, por lo que es mejor estar preparado por adelantado.

3 ¡A cocinar!

La placa de inducción tiene un modo "HEATING" (CALENTAMIENTO) y uno "TEMP" (TEMPERATURA). El modo "HEATING" se utiliza mejor para el calentamiento rápido, cuando no se requiere temperaturas precisas. El modo "TEMP" se utiliza para temperaturas de cocción más precisas. Para comenzar, presione el botón de encendido y ¡prepárese para cocinar!

Lo que se debe y no se debe hacer

- **LIMPIE** el fondo de las ollas o sartenes antes de colocarlas sobre la placa
- **ASEGÚRESE** de que su olla o sartén sea magnética
- **ENCHUFE** la placa en un toma de corriente común
- **UTILICE** una sartén u olla de fondo plano en la placa
- **NO** toque la placa cuando esté caliente
- **NO** lave la placa en el lavavajillas
- **NO** ponga nada pesado (más de 50 libras) sobre la placa
- **NO** raye la superficie superior

Para aprender cómo hacer que su casa sea más eficiente energéticamente, consulte nuestra Caja de herramientas "hágalo usted mismo" para ahorros de energía en el hogar en 3C-REN.org/diy-toolkit

3C-REN se enorgullece en ofrecer las placas de inducción en asociación con las siguientes bibliotecas y organizaciones.

