

# Induzione

## La nuova frontiera della cottura



LE DOMANDE PIU' FREQUENTI IN TEMA DI COTTURA AD INDUZIONE.

TUTTE LE RISPOSTE DI  **BOSCH**

### 1) L'induzione è una tecnologia nuova

**NO**, l'induzione è una tecnologia innovativa, ed è nuova per il mercato Italia. Nel Nord Europa, in Francia ed in Spagna, i piani ad induzione BOSCH sono sul mercato da oltre 20 anni ed oggi siamo già alla 4 generazione. L'Italia, quindi, ha il vantaggio di poter accedere direttamente ad

una gamma prodotti estremamente avanzata in termini di prestazioni, innovazioni, sicurezza, affidabilità.

## 2) Come funziona il piano ad induzione?

L'induzione è un fenomeno fisico basilare per la produzione e l'utilizzo di energia elettrica. Senza l'utilizzo dell'induzione, torneremo immediatamente ad una civiltà senza energia elettrica. Il piano ad induzione, sfrutta questo principio che è presente in ogni prodotto che utilizza energia elettrica e lo sfrutta per effettuare la cottura.

## 3) Ma nel dettaglio?

Sotto il piano vi sono delle bobine con filamenti di rame (possiamo immaginarle come i fili elettrici utilizzati in casa), l'energia elettrica passando in queste bobine, sviluppa delle correnti indotte che vanno a scaldare la pentola e, quindi ad effettuare la cottura.


## 4) L'induzione agisce sul cibo?

NO, le correnti indotte scaldano solamente la pentola. L'induzione NON sono come le microonde che, invece, agiscono sul cibo. Cioè l'induzione è solo un sistema alternativo al gas o all'elettrico per scaldare la pentola e quindi per effettuare la cottura. I risultati di cottura sono esattamente come quelli del gas, ma con innumerevoli vantaggi.

## PENTOLE

## 5) Acquistando un piano ad induzione devo cambiare tutte le mie pentole?

NO, anche questo è un falso problema e fa parte delle informazioni errate che circolano sul mercato. Per funzionare sul piano ad induzione BOSCH, le pentole devono essere magnetiche. Quindi, l'80% delle pentole in acciaio sono adatte e tutte le pentole e griglie in ghisa. Sulla base delle pentole vi sono dei simboli che indicano su quali tipo di piano cottura si

possono utilizzare. Se sulla base vi è il simbolo  allora non vi sono problemi.

## 6) Come faccio a sapere quali pentole vanno bene per il piano ad induzione?

La verifica è molto semplice, basta prendere una calamita e provare ad appoggiarla sul fondo della pentole. Se aderisce, la pentola funziona.

## 7) Posso utilizzare le pentole antiaderenti?

Le pentole antiaderenti, nella maggior parte dei casi hanno una base in alluminio. Queste, non sono adatte alla cottura ad induzione. Devono essere sostituite con pentole antiaderenti, con la base in acciaio. Queste pentole si trovano nei punti vendita di casalinghi senza alcun problema.

## 8) Posso utilizzare la moka per il caffè?

Normalmente le moka per il caffè sono in alluminio. anche in questo caso occorre prevederne la sostituzione con una in acciaio inox. Questi prodotti si trovano normalmente nei punti vendita di casalinghi con prezzi assolutamente allineati a quelli delle macchine del caffè in alluminio. un consiglio è di portarsi sempre una calamita per effettuare la verifica anche sul punto vendita

## 9) Cosa succede se utilizzo una pentola non corretta sul piano ad induzione?

Assolutamente nulla. Semplicemente la cottura non avviene, l'indicatore di potenza sul piano continuerà a lampeggiare e dopo qualche secondo la zona cottura si spegnerà. Non vi saranno danni né per la pentola e neppure per il piano cottura. Semplicemente non avverrà la cottura.

### 10) Oltre al piano posso acquistare da Bosch le pentole adatte all'induzione?

Ovviamente nel nostro catalogo vi è un'ampia scelta di pentole adatte alla cottura ad induzione ed anche la moka per l'induzione. Quindi non vi è che l'imbarazzo della scelta.

## CONTATORE ELETTRICO

### 11) Posso utilizzare il piano ad induzione con un contatore a 3 kW?

Sì grazie al **EnergyTutor**, ogni utente può impostare la potenza massima che il piano deve assorbire. Questa regolazione viene effettuata la prima volta e memorizzata. Non è necessario ripetere l'operazione ad ogni utilizzo.

**EnergyTutor** permette di regolare l'assorbimento delle zone cottura a partire da 1 kW fino alla massima potenza.

### 12) Se oggi imposto la potenza per un contatore da 3 kW e poi cambio il contatore, posso modificare l'impostazione del EnergyTutor ?

Sì, certamente. In ogni momento, è possibile andare a modificare il livello impostato, basta ripetere la procedura e cambiare l'impostazione.

### 13) Come funziona il EnergyTutor ?

Impostando le diverse cotture, vado ad impegnare potenza dal contatore. Arrivato al limite impostato sul EnergyTutor, l'utente si accorgerà di non poter più aumentare la potenza di cottura. Quindi può scegliere se ridurre la potenza su una zona per darla all'altra, attendere la fine della cottura di una pietanza prima di far partire quella successiva. E' da sottolineare che bastano 2,5kW per far funzionare 4 zone cottura contemporaneamente per preparazioni differenti. Es: Pasta, sugo, verdure stufate e carne grigliata. Quindi il limite esiste, ma nella maggior parte dei casi non ci si accorge neppure della sua presenza.

## SEMPLICITA' D'USO

### 14) Cucinare ad induzione costa di più rispetto al gas?

NO. Cucinare a gas e cucinare con l'induzione ha lo stesso costo. Questo è possibile perché l'induzione sfrutta il 90% dell'energia assorbita, mentre il piano a gas ne sfrutta solo il 50%.

Vediamo la tabella:

	Potenza assorbita	Potenza in pentola	Resa
Induzione	1200 W	1100 W	90%
Gas	2000 W	1100 W	55%
Elettrico	2200 W	1100 W	50%

A parità di potenza in pentola per cucinare (es: per preparare carne grigliata), con il gas devo utilizzare oltre 2,2 kW, con l'induzione solo 1,2 kW.

Dunque, l'induzione è sicuramente il sistema di cottura più efficiente.

Dal punto di vista puramente economico, invece, possiamo tranquillamente affermare che, anche a fronte di un differente costo tra energia elettrica e gas, l'esperienza quotidiana delle migliaia di clienti che già stanno utilizzando l'induzione dimostra una sostanziale parità di costo.

Semplicemente, il costo del gas per la cottura, si trasferisce sulla bolletta elettrica.

### **15) Cucinare con il piano ad induzione BOSCH è semplice?**

SI, ASSOLUTAMENTE. Molto più facile utilizzare un piano ad induzione che uno a gas. L'induzione, infatti, non avendo dispersioni e concentrando solo sulla pentola il calore, reagisce in modo perfetto ed immediato ai comandi. Dunque, i risultati di cottura saranno sempre i medesimi.

Trovata la corretta gestione delle potenze, si avrà sempre lo stesso risultato. Con il gas, invece, occorre un costante e continuo controllo della fiamma. La fiamma non è mai la stessa, la sua intensità varia in base alla miscela gas-metano, alla pressione atmosferica, alla posizione della manopola. Dunque è necessaria una costante supervisione di chi cucina.

Con l'induzione, si sceglie la potenza, si imposta il tempo con il timer e ci si può dedicare ad altro. Ogni volta vi è la certezza che la cottura si svolgerà come le volte precedenti, senza sorprese.

### **16) Quante posizioni di cottura ho a disposizione con un piano ad induzione BOSCH?**

Grazie alle **17 posizioni** di cottura, è possibile preparare ogni pietanza con la corretta potenza. Quindi risultati perfetti grazie al controllo preciso della potenza. Ogni posizione ha un suo assorbimento ed una sua resa. Dalla posizione 1 che assorbe 50W (come una piccola lampadina) fino alla posizione P (che significa POWER) per ridurre i tempi di cottura, ed esempio in soli 4 minuti è possibile portare a ebollizione l'acqua.

### **17) Perché così tante posizioni di cottura, a cosa servono?**

Ogni posizione ha un suo specifico assorbimento ed una sua specifica resa di cottura.

Ognuno troverà all'interno di questo ventaglio di possibilità la corretta potenza.

Se consideriamo un pranzo base (pasta, sugo, verdure stufate, carne) in linea di massima andremo ad utilizzare le seguenti potenze.

Pasta:	posizione 7 (assorbimento circa 750 W) senza coperchio posizione 6 (assorbimento circa 500 W) con coperchio
Sugo:	posizione 3 (assorbimento circa 150 W) sobbollitura lenta Questa posizione è ideale anche per la preparazione dei risotti.
Verdure stufate:	posizione 3 (assorbimento circa 150 W) con coperchio
Carne grigliata:	posizione 8 (assorbimento circa 950 W)

Si tratta solo di un esempio, ma già si evidenzia la facilità nell'individuare la corretta posizione per le diverse preparazioni, quasi come su un forno elettrico.

### **18) Sul piano ad induzione di BOSCH sono disegnati dei cerchi. Devo utilizzare solo pentole con la dimensione indicata?**

NO, ASSOLUTAMENTE. I piani BOSCH hanno il sensore di riconoscimento della pentola. Se la pentola è più piccola della zona di cottura, si attiverà solo l'area su cui viene posizionata la pentola. Se la pentola è più grande della zona di cottura, l'area indicata dal disegno sarà completamente ed uniformemente scaldata dall'induzione, la zona eccedente, invece, sarà scaldata per conduzione, come avviene sul piano a gas. Infatti anche con il gas, la fiamma colpisce in prevalenza una zona della pentola, tutta la restante parte si scalda semplicemente per conduzione di calore.

## **SICUREZZA**

### **19) Il piano ad induzione è più sicuro di un piano a gas?**

SI, ASSOLUTAMENTE. Il tema della sicurezza è una delle aree di maggior forza dei piani ad induzione BOSCH. Innanzitutto, il piano ad induzione BOSCH rimane freddo anche durante la cottura. E' possibile appoggiare la mano vicino alla pentola anche durante la cottura senza alcun rischio. Infatti con l'induzione è solo la pentola a scaldarsi. A differenza del gas o del piano elettrico, non è il piano a generare calore e trasferirlo alla pentola, ma è la pentola che si scalda, lasciando il piano freddo.

### **20) Se in bambini giocano in cucina possono accendere il piano? Possono scottarsi?**

NO, se non vi sono oggetti ferrosi appoggiati sul piano di cottura. Infatti, anche in caso di accensione, nel momento in cui il rilevatore di pentole non trova la pentola appoggiata sul piano cottura, il piano non attiverà la cottura, non scalderà alcunché e dopo alcuni secondi si spegnerà da solo. Inoltre, il piano ad induzione BOSCH, è dotato di sicurezza bambini per bloccare comunque l'accensione.

### **21) Posate o altri oggetti metallici lasciati sul piano ad induzione BOSCH, possono scaldarsi?**

NO, gli oggetti di piccole dimensioni lasciate sul piano ad induzione non attiveranno il rilevatore di pentole e dunque non attiveranno la cottura. Il diametro minimo per l'attivazione della zona cottura è pari a 5 cm tutti in appoggio sulla zona cottura.

### **22) C'è il rischio di dimenticarsi il piano di cottura acceso?**

NO, appena si sposta la pentola dal piano ad induzione BOSCH, il rilevatore di pentole rileva lo spostamento ed immediatamente il display inizia a lampeggiare evidenziando la perdita del contatto. Dopo 30 secondi, il piano ad induzione si spegna da solo.

Dunque, basta spostare la pentola per far spegnere il piano. Ecco perché non ci si può dimenticare il piano acceso. Inoltre, impostando il timer di cottura, al termine del tempo indicato, il piano si spegne da solo emettendo un segnale acustico

### **23) Se non utilizzo più il gas per cucinare, posso chiudere il foro sul muro della cucina?**

SI, se non vi sono altri apparecchi a gas nella cucina è non solo possibile, ma anche consigliato chiudere il foro di sicurezza da 200 cm<sup>3</sup> presente sul muro. Infatti, quel foro è necessario solo in presenza di gas per fornire un'aerazione al locale in caso di fughe di gas. Con l'induzione, non essendoci gas, il foro non è più necessario, quindi lo si può chiudere definitivamente eliminando una grande fonte di dispersione del calore in inverno.

### **24) E' facile da pulire?**

SI ASSOLUTAMENTE. Essendo la superficie fredda e perfettamente liscia, la pulizia non è mai un problema. Basta una spugna umida e, in caso di schizzi di unto, olio etc. basta una goccia di detersivo per i piatti per far tornare il piano sempre bello, lucido e perfetto. L'assenza di griglie, cappellotti, bruciatori, etc.... rende la pulizia molto più veloce rispetto ad un piano a gas.

### **25) Posso cucinare direttamente sul piano ad induzione senza utilizzare la pentola?**

NO. Proprio perché il piano non si scalda, ma è la pentola a generare calore quando viene appoggiata sul piano ad induzione, non è possibile usare il piano ad induzione come una griglia o come una piastra.

### **26) L'induzione fa male alla salute?**

NO, ASSOLUTAMENTE. Oltre al fatto che sono più di 20 anni che BOSCH produce piani ad induzione e li vende in tutto il mondo senza mai alcun tipo di problema, è necessario ribadire che l'induzione è un processo fisico alla base del funzionamento di ogni apparecchio elettrico. Come tutti gli apparecchi elettrici, funzionando emette un campo elettromagnetico. Facciamo un alcuni di esempi di campi elettromagnetici emessi da normali elettrodomestici:

\* un asciugacapelli = 20  $\mu$ T (si legge: microtesla ed è l'unità di misura dei campi elettromagnetici).

\* un rasoio elettrico = 15  $\mu$ T

\* la terra nella sua rotazione = 4,5  $\mu$ T

\* **il piano ad induzione BOSCH = 0,07  $\mu$ T**

Dunque non come non ci si pone problemi ad utilizzare un rasoio elettrico, non ci si deve porre dubbi sull'utilizzo di un piano ad induzione.

## **27) Esistono piani a filo ad induzione?**

Ovviamente sì. L'ampia gamma di BOSCH li comprende sia da 60 che da 80 cm.

## **28) I piani ad induzione di BOSCH sono solo neri?**

NO, nella gamma sono presenti anche piani ad induzione in colore bianco sempre ricoperti dal vetroceramica per un perfetto abbinamento ai forni SI.

Quindi ricapitolando:

il piano ad induzione di BOSCH è:

- assolutamente sicuro
- cucina con lo stesso costo di un piano a gas
- si spegna da solo quando spostato la pentola
- mi permette di cucinare con il timer, come su un forno
- ha una costanza di risultati di cottura
- è facile da pulire
- ha 17 posizioni di cottura per cuocere alla perfezione ogni pietanza
- può essere utilizzato con un contatore da 3 kW grazie a EnergyTutor
- è disponibile con comandi "tradizionali", a filo, con zone flessibili ed anche in colore inox.