

COCINAS DE INDUCCIÓN



THE SWITCH IS ON

La tecnología de vanguardia que tiene mejor desempeño que el gas en todos los aspectos



Algunos cocineros apasionados y aficionados a la comida no se pueden imaginar dejar sus cocinas a gas, pero una vez que prueban la inducción ya no la cambian por nada.

Las cocinas de inducción transfieren el calor directamente a la sartén mediante magnetismo, creando una experiencia de cocina mejor, más eficiente y más segura.

A diferencia del gas o incluso de las cocinas eléctricas tradicionales, las cocinas de inducción son increíblemente eficientes y precisas y mantienen el calor exactamente donde usted lo quiera.

EN RESUMEN: las cocinas de inducción cocinan su comida de manera más rápida y segura y es una alternativa más saludable y sostenible que el gas.

Infórmese más en SwitchIsOn.org/Cooking

En comparación con las cocinas de gas y eléctricas, las cocinas de inducción:



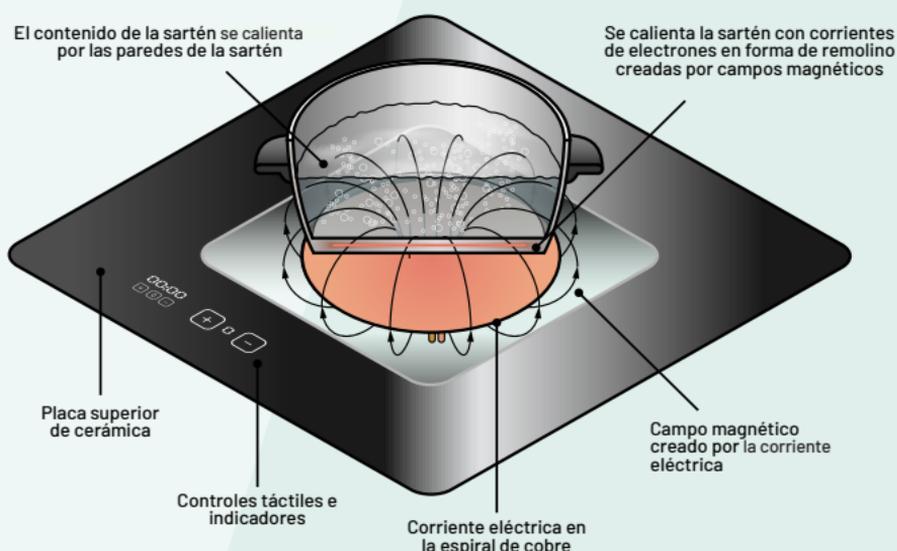
Calientan más rápidamente. Las cocinas de inducción pueden hacer hervir el agua en la mitad del tiempo que el gas. ¡Eso es rápido!



Ofrecen más precisión. Las cocinas de inducción le permiten cocinar a temperaturas muy específicas, incluso con calor bajo para cosas como templar chocolate.



Ofrecen más seguridad. Las cocinas de inducción solo calientan la sartén – no la superficie de cocina – lo que significa que el resto de la cocina permanece fría cuando está encendida. Además, no hay una llama abierta o combustión dentro de su hogar.



La inducción es popular entre chefs gourmet tanto en cocinas residenciales como en comerciales.

Según Consumer Reports, cada superficie de inducción y cocina de inducción que probaron “calentó rápidamente y dio un excelente fuego lento”. Incluso el mundialmente conocido chef Wolfgang Puck ha cambiado el gas por la inducción.

Puede ser abrumador realizar el cambio de una cocina de gas, pero estamos aquí para ayudarle en cada etapa del proceso. Infórmese más o incluso pruebe la inducción por su cuenta, mediante Switch Is On.

¡Escanee el código QR para informarse más!

