

La inducción se consolida

Indução: mais que uma tendência

Aunque las cocinas de inducción tienen el potencial para convertirse en el sistema de cocción de alta tecnología preferido en todo el mundo, algunos mercados se desarrollan algo más lentamente.

Apesar de os fogões de mesa por indução terem o potencial de se tornar o sistema de cocção de alta tecnologia preferido em todo o mundo, alguns mercados estão se desenvolvendo mais lentamente.

Gracias a las numerosas ventajas que ofrece, cocinar con la eficiente técnica de inducción goza de una aceptación cada vez mayor en Europa y Asia.

Graças às inúmeras vantagens oferecidas, cozinhar com a eficiente técnica de indução tem aceitação cada vez maior na Europa e na Ásia.

RICHARD LANE

Las placas de inducción, que utilizan ondas electromagnéticas para calentar las ollas y sartenes de hierro o acero inoxidable, siguen siendo un misterio para la mayoría de los cocineros. El calor llega tan rápidamente, que cualquiera acostumbrado a estar cortando todavía la última cebolla mientras se calienta la sartén se lleva una gran sorpresa. El método de inducción es denominado a menudo ‘cocción fría’, porque no aumenta la temperatura ambiente de la cocina. La energía es transmitida a través de las placas de cocción vitrocerámicas SCHOTT Ceran® y no genera calor hasta que alcanza la base de la olla. Las placas de inducción son más eficientes que otros sistemas tradicionales, porque calientan más rápidamente los alimentos y se pierde menos calor.

A medida que crecen la tendencia hacia el “consumo ecológico” y la necesidad de conservar los recursos, gana popularidad la tecnología de cocción por inducción. En España, el boom inmobiliario ayudó a crear un mercado significativo para la inducción. Los consumidores franceses muestran una mayor aceptación de la inducción, porque ofrece ventajas similares a las del gas, como rapidez y control exacto de la cocción. A pesar de que Alemania va algo rezagada, porque este mercado ha estado dominado durante años por las placas eléctricas radiantes,

As placas por indução, que utilizam ondas eletromagnéticas para aquecer panelas de ferro ou de aço inoxidável, continuam a ser um mistério para a maioria dos cozinheiros. O aquecimento ocorre com rapidez surpreendente.

O método de indução é frequentemente chamado de “cozinha fria”, porque não aumenta a temperatura do ambiente. A energia é transmitida por meio das placas de cocção vitrocerâmicas SCHOTT Ceran® e não gera calor até que alcance a base da panela. As placas de indução são mais eficientes que outros sistemas tradicionais, pois esquentam mais rapidamente os alimentos e perdem menos calor. À medida que a tendência de “consumo ecológico” e a necessidade de conservar os recursos aumentam, a tecnologia por indução ganha popularidade.

Na Espanha, o boom imobiliário ajudou a criar um mercado significativo para a indução. Os consumidores franceses mostram maior aceitação à indução, porque oferece vantagens semelhantes às do gás, como rapidez e controle preciso do cozimento. A Alemanha não está acompanhando este avanço, pois o mercado tem sido dominado há anos pela transferência elétrica por radiação. Entretanto, a indução está se tornando cada vez mais popular devido às campanhas de marketing dos grandes fabricantes do setor. Nos EUA, a cocção por indução é um conceito relativamente novo e ainda representa menos de 2% do mercado, mas a demanda é bastante estável. Apesar de os preços dos fogões por indução estarem caindo, tudo indica que essa tecnologia continua sendo comercializada por lá em marcas com muitas

la inducción gana adeptos, debido a las campañas de marketing de los grandes fabricantes de esta industria. En Estados Unidos, la cocción por inducción es un concepto todavía relativamente nuevo y representa sólo aprox. un 1 – 2% del mercado. A pesar del hecho de que los precios de la inducción hayan caído, parece que esta tecnología se sigue comercializando allí en marcas de gama alta, considerablemente más caras que las cocinas tradicionales a gas o eléctricas. Es evidente que ni los consumidores ni los usuarios profesionales de los EE.UU. están tan informados sobre las ventajas de esta tecnología como los europeos y asiáticos. Por esta razón, el mercado estadounidense tiende a enfocar sus innovaciones sobre los quemadores radiantes de alta potencia eléctrica, que mejoran la velocidad de cocción. A pesar de que la tecnología ha sido siempre bastante cara y se ha ofrecido principalmente como una opción para productos de gama alta, recientemente los costes han comenzado a bajar. Esto ha animado a otros fabricantes a entrar en el mercado con aparatos de precios más razonables.

La superficie perfectamente plana de las placas de cocción vitrocerámicas Ceran® hace que las cocinas de inducción resulten más fáciles de limpiar. Los alimentos derramados no pueden quemarse, porque el entorno de la zona de cocción prácticamente no se calienta y las placas de cocción Ceran® transmiten poco calor. La vitrocerámica sólo se calienta mediante el calor devuelto por las ollas y sartenes, con lo cual la zona en torno a las mismas se mantiene bastante fría. Además, las placas de cocción por inducción Ceran® ofrecen un alto grado de funcionalidad y un diseño lleno de estilo. Esta sea quizá la razón por la que casi todas las cocinas abiertas para demostraciones llevan instaladas placas de cocción por inducción del líder mundial. <| camille.boyer-chammard@schott.com

variedades, consideravelmente mais caras que as unidades a gás ou elétricas. É claro que nem os consumidores nem os usuários profissionais americanos estão muito informados sobre essas

ção vitrocerâmicas Ceran® facilita a limpeza dos fogões por indução. Os alimentos derramados não se queimam, porque o entorno da área de cozimento não esquenta e as placas de

Lo que chefs de todo el mundo dicen acerca de la inducción:
O que chefs do mundo inteiro dizem a respeito do cozimento por indução:

“Llevamos 11 años utilizando el método de inducción para cocinar sobre las placas de cocción Ceran®, y no volveremos a cocinar con gas nunca más.”

“Passamos 11 anos utilizando o método de indução para cozinhar sobre as placas de cocção Ceran® e jamais voltaremos a cozinhar com fogão a gás.”

Jean-Luc Brendel, La Table du Gourmet, Riquewihir, Francia

“Los quemadores de inducción no sólo me proporcionan la velocidad, la precisión y el control que necesito, sino que además la cocina se mantiene mucho más fría, porque no desprenden calor al ambiente.”

“O uso da indução oferece a velocidade, precisão e o controle dos quais preciso; a cozinha também fica muito mais fresca do que quando utilizo os fogões tradicionais.”

Chef Grant Achatz, Restaurante Alinea, Alinea, Chicago

“¡Con la inducción se necesita menos tiempo para hervir, la carne se asa con rapidez y la vitrocerámica es mucho más fácil de limpiar!”

“Com a tecnologia de indução é necessário menos tempo para cozinhar, a carne é assada com maior rapidez, e o vitrocerâmico é mais fácil de limpar!”

Sr. Wang Zen Khun, Gehry's, Düsseldorf, Alemania

vantagens, como os europeus e asiáticos. Por essa razão, o mercado americano tende a concentrar suas inovações nos fogões de alta potência por radiação elétrica, o que melhora a velocidade de cozimento. Embora a tecnologia tenha sempre sido muito cara e seja oferecida principalmente como opção aos produtos avançados, ultimamente os custos têm diminuído. Isso motivou outros fabricantes a entrar no mercado de dispositivos de preços mais razoáveis. A superfície perfeitamente plana das placas de coc-

ção Ceran® transmitem pouco calor. Os vitrocerâmicas são aquecidos apenas pelo calor refletido pelas panelas e frigideiras, fazendo com que a área em torno das panelas e frigideiras seja mantida bastante fria. Além disso, as placas de cocção por indução Ceran® oferecem um elevado grau de funcionalidade e um design elegante. Talvez seja essa a razão pela qual quase todas as cozinhas em exposição são instaladas com placas de cocção por indução da empresa líder mundial. <| camille.boyer-chammard@schott.com



Foto: Cooktop