



Induzione: il calore più rapido.

Cucinare con un piano ad induzione Siemens è un'altra vita. I tempi di cottura sono estremamente più rapidi rispetto alla cottura a gas tradizionale.

Basti pensare che per raggiungere il punto di cottura o per cucinare grandi quantità si arriva a risparmiare oltre il 40% del tempo rispetto al gas.

Caldo in un istante. Freddo in un attimo.

Questa è la peculiarità principale dei piani ad induzione. Il calore viene generato da correnti indotte che mettono in movimento le particelle ferrose che compongono la pentola. Il movimento genera calore direttamente sulla pentola, migliorando i tempi di riscaldamento, riducendo al minimo i consumi ed evitando di scaldare il piano. La superficie in vetroceramica rimane fredda, il calore si trasmette unicamente alla pentola con la massima sicurezza.

powerBoost: ancora più potenza

L'intensità di calore di una zona di cottura ad induzione può essere ulteriormente aumentata fino al 50% azionando il powerBoost. Una marcia in più per cucinare ancora più velocemente.

Induzione: 17 regolazioni di intensità calorica, da 50 a 2.400 Watt per ogni tipo di cottura

Livelli Cottura	Assorbimenti	Cottura	Esempi di preparazioni
1-2	50 - 130 Watt	molto dolce	fondere burro o cioccolato, mantenere in caldo
3-4	150 - 300 Watt	dolce	riscaldare, sobbollire
5-7	330 - 950 Watt	media	pasta, riso
8-9	1.150 - 1.600 Watt	vivace	friggere, arrostitire, grigliare
Powerboost	2.400 Watt	riduzione tempi	raggiungere velocemente la temperatura di ebollizione o frittura

I dati sono puramente indicativi e possono variare in base: prodotto, zona cottura, tipologia della pentola, abitudini d'uso.
 Il • dopo i livelli di cottura compresi tra 1 e 8 indica posizioni di cottura intermedie per una precisa regolazione della stessa.

Tempi di riscaldamento per 2 litri d'acqua da 15°C a 90°C

