

Placas de cocción 2006

Aunque también cocinar en este 2006 será más caro por el incremento de las tarifas de electricidad y la factura del gas, los fabricantes de electrodomésticos están de nuestra parte y las placas de cocción para 2006 ofrecen un conjunto importante de mejoras en todas las gamas para que cocinar sea más eficiente, más rápido, más seguro y la placa se adapte mejor a nuestras necesidades.

En lo que a técnicas de cocción respecta, la inducción se mantiene como la última gran aportación. A pesar de esto, los fabricantes no renuncian a mantener actualizadas todas las gamas de placas de cocción y en todas se observa una profunda renovación en muchos aspectos.

En placas de cocción no podemos decir que alguna variante de cocción esté perdiendo terreno o que esté en camino de ser desechada. Existen productos que si avanzan por novedad como las placas de inducción o que ofrecen mejores prestaciones y precios más bajos, como las placas de cristal gas que definitivamente son una opción más frente a sus semejantes de gas con cuerpo de acero ino-

dable. Esto era de esperar, ya que con la mayor difusión en el mercado de las placas de inducción y vitrocerámicas el empleo de los cristales cerámicos ha mejorado en precios.

Dentro de la amplia gama de placas de cocción que se nos ofrece en este 2006, todas las opciones son válidas y representan, por una parte, las costumbres de cocinar de los hogares (importantes a la hora de elegir) y por otro lado el nivel económico disponible, ya que los precios varían muchísimo entre un tipo de placa y otro. Las placas modernas de inducción implican un fuerte desembolso en la compra si las comparamos con las llamadas tradicionales de gas.

Selección de la placa de cocción

Al elegir la placa de cocción en este 2006 nos encontramos con las siguientes posibilidades:

- Placas de inducción
- Placas vitrocerámica
- Placas mixtas inducción/vitrocerámica
- Placas a gas inox/cristal
- Placas modulares

Cada grupo de tipo de placa de cocción nos ofrece por lo general varios tamaños, muy relacionados con la cantidad y tamaño de los fuegos con que cuenta. Cuando se habla de una placa de cocción estándar nos referimos a una placa de cocción de 3 ó 4 fuegos y de 60 cm de ancho. A partir de este ancho existen placas de hasta 90 cm y que permiten tamaños de fuegos mayores y varias combinaciones. Son novedad aún placas de 70 y 80 cm de ancho con 5 fuegos y uno central grande que se pueden emplear en el mismo encastre que una placa estándar. Esto facilita la elección de una placa mayor cuando sustituimos una existente y no es necesario hacer obras o modificar la encimera de trabajo. En placas vitrocerámicas algunos fabricantes han optado incluso por romper con estas formas tradicionales lo cual permite incluso otros diseños de la cocina. En prestaciones cuentan con las mismas que sus semejantes rectangulares.

Hasta hace pocos años las placas de cocción se compraban independientes o con los mandos integrados en el horno. La variante de mandos combinados continua existiendo, pero existen más opciones para las placas independientes. Por facilidad tecnológica y de instalación en la cocina son estándar en la actualidad las placas con mandos incorporados, que cuentan con soluciones ergonómicas que evitan problemas con mandos cercanos a los fuegos por seguridad y limpieza. En las placas vitrocerámicas y de inducción la novedad vino hace algunos años con los controles táctiles que siguen siendo actualidad por las nuevas posibilidades que brindan cada año, también en este 2006. Aún así, si deseamos mandos frontales e independientes a la placa de cocción, en muchos casos existe esta posibilidad.

En las nuevas placas vitrocerámicas y de induc-

ción los controles táctiles han representado una gran solución, al ser mandos muy eficientes y cómodos, no robar espacio y, sobre todo, no tener que poner los mandos en la parte frontal, ya que esto siempre encarece el mueble de cocina.

Al comienzo decíamos que la elección de la placa de cocción dependía mucho de las costumbres de la familia: cómo prefería cocinar sus alimentos (mediante fuegos a gas o mediante electricidad, ya sea esta en forma de placas vitrocerámicas o de inducción). En la vida moderna el tiempo es una magnitud importante para todo y es por ello que los distintos fabricantes han realizado comparativas de tiempo y eficiencia entre los distintos tipos de placas de cocción, aun cuando ellos mismos nos ofrecen todas las gamas, nos brindan mas información para facilitarnos la elección de compra.

Como cada tipo de placa de cocción considera elementos muy propios a continuación veremos cuáles son las principales novedades por tipo de placa de cocción.



Placas de cocción a gas

En la actualidad son consideradas las más tradicionales ante las nuevas vitrocerámicas y placas de inducción. Las actuales placas a gas optan por quemadores más eficientes y con mejor combustión, lo que las hace más eficientes y más ecológicas. Los nuevos diseños permiten

diseño

una cocción más segura ya que consiguen que se apaguen menos incluso en presencia de corrientes de aire.

Las placas de acero inoxidable prácticamente han barrido del mercado a las esmaltadas (blancas o de colores). Son realizadas de una sola pieza, por lo que no tienen uniones o sitios de difícil limpieza, cuentan con formas ergonómicas para facilitar la cocción y las que tienen mandos incorporados cuidan que estos no estorben durante la cocción y queden protegidos, siendo más fáciles de limpiar. Las mayores novedades se encuentran en las nuevas parrillas que ofrecen una magnífica estabilidad

de las cazuelas. En el mercado tienen más aceptación las de hierro fundido por ser robustas y dar mayor sensación de estabilidad.

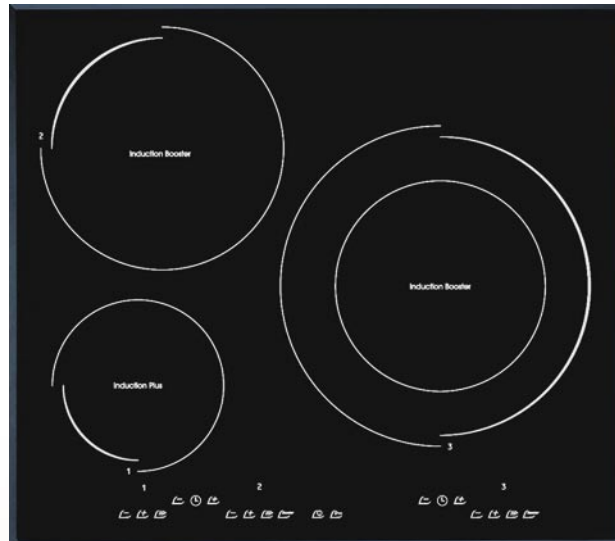
Las placas de cristal cuentan para la limpieza y la estética con las mismas ventajas que las placas vitrocerámicas y las mayores innovaciones van dirigidas a las parrillas comunes o independientes, en su estabilidad y robustez, así como en las soluciones para que no se muevan durante la cocción.

En todas las nuevas placas de gas son novedad los nuevos quemadores, donde la válvula de seguridad y el encendido electrónico quedan dentro del quemador. Esto ofrece un entorno más limpio y seguro y mayor protección para estos elementos tan sensibles.

Placas vitrocerámicas

Por precio y prestaciones son de las placas de cocción más compradas en la actualidad. Con ello los fabricantes han decidido diversificar al máximo las posibilidades de estas placas y en cierta forma equipararlas a las de inducción, al hacer más flexible la elección de tamaños de los fuegos y distribución de los mismos. Son estándar en la actualidad fuegos de doble circuito para lograr más calor en un momento

dado y adaptarse mejor al tamaño de cazuelas y sartenes. Una novedad formal importante es la gama de elección en acabados. Nos referimos al vidrio, si lleva metal en todo su perímetro, o únicamente en los laterales o si sus lados son biselados.



En prestaciones estamos asistiendo a la profesionalización de los controles táctiles. Tras haber sido bien aceptados por el mercado, en 2006 podemos disponer de ellos en la escala profesional. Donde antes teníamos 9 niveles de calor ahora tenemos 17. Además, los sensores piezoeléctricos están situados en la parte trasera para evitar que al pasar un paño húmedo sobre los mandos ésta se altere;

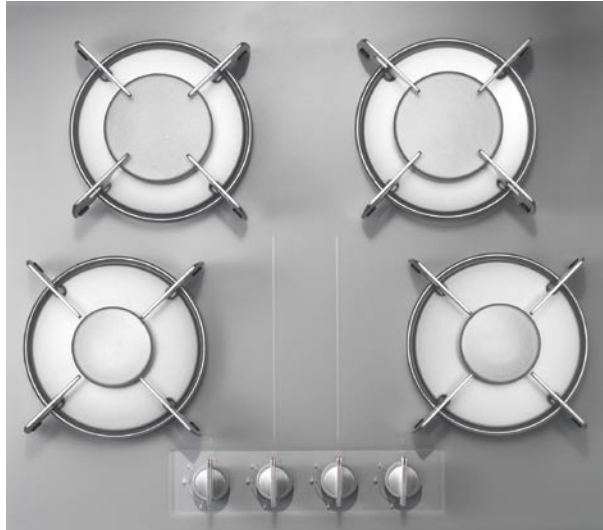
se han incorporado funciones de programación y memorias para platos favoritos,... casi todo lo que podemos imaginar.

La seguridad en las placas vitrocerámicas es mayor al diversificarse el empleo de la función cerrojo para evitar que los niños accidentalmente pongan en funcionamiento los fuegos. De este modo, cuando pasa determinado tiempo -que el equipo considera excesivo- la placa se apaga sola. Asimismo, el indicador de calor se ha desdoblado en dos niveles para, por una parte, mejorar la seguridad y, por otra, poder aprovechar el calor remanente.

Funciones novedosas

- 1.** Un grill directo sobre la placa vitrocerámica. Funciona como un fuego más o como grill poniendo la carne directamente sobre la placa.
- 2.** Fuego puntual suplementario o impulso de calor, algunos fabricantes lo llaman booster. Consiste en brindar durante un tiempo mayor potencia.
- 3.** Fuegos de encendido rápido, para disponer de todo el calor en el menor tiempo posible. Esto elimina casi los tiempos de calentamientos de la placa.
- 4.** Funciones de memoria y desconexión automática lo que, aunque con supervisión, nos libera en parte para poder realizar otras tareas simultáneamente.

5. Nuevas formas de los fuegos. Por ejemplo, fuegos con forma ovalada para aumentar la extensión del área de calor. También existen fuegos gigantes de hasta 28 cm de diámetro. Éste parte de un fuego normal y, por activación de dos anillos suplementarios, permiten disponer en un solo fuego de gran extensión y potencia.



Placas de inducción

Estas placas ofrecen novedad por su sistema de cocción, así como por las prestaciones de rapidez y ahorro energético que brindan. En el mercado van ganando terreno en la medida en que los precios han ido adaptándose mejor a las economías familiares. Tal vez deberían incrementarse las campañas de difusión haciendo especial hincapié en el ahorro de la factura. Aún tienen precios de alta gama, pero marcan la tendencia de futuro.

En 2006 las nuevas placas de inducción ofrecen algunas novedades importantes:

1. En la estética nueva de estas placas, donde el control táctil se concentra en un perfil metálico dispuesto en la zona delantera de la placa, se esconden algunas novedades que pronto se generalizaran incluso a las placas vitrocerámicas. Este mando táctil diferencia el área de mandos del área de cocción y con la disposición de sensores en la parte posterior de la placa evitan que al pasar un paño limpiando alteremos lo que tenemos marcado para cocinar.

2. Función de mayor calor en poco tiempo. Esta función eleva la potencia de la zona de fuego en un 50%, con lo cual podemos dar ese golpe de calor necesario para determinados platos. Esto permite lograr hasta 4,4 kw de potencia en un área de cocción en un momento dado. Recuerde que para instalar placas de inducción o vitrocerámica la instalación eléctrica ha de ser nueva o revisada por personal especializado.

3. Función calienta platos. Las nuevas placas no requieren de un dispositivo especial para mantener la comida caliente durante el tiempo que necesitemos. Esta función permite que las mismas zonas de calor realicen esta función. En las placas de inducción donde

apenas queda calor residual después de concluida la cocción, esta función es importante para que todos los platos estén igual de calientes al ser servidos a la mesa.

4. Al igual que las placas vitrocerámicas, los actuales mandos permiten prestaciones profesionales mediante los mandos, al hacer una selección más ajustada de las temperaturas en muchos pasos,

permitir la programación de la cocción y que estas se puedan memorizar para posteriores usos. Estas prestaciones unidas a las de seguridad mediante llave y la alerta lumínica de dos niveles de calor remanente hace que estas placas resulten muy completas.

Novedades generales y de vanguardia

Nos referimos a nuevas prestaciones que van permitiendo que en el futuro las tareas domésticas nos lleven mucho menos tiempo, sin tener que comer en restaurantes de comida rápida o comprar platos preelaborados.

1. La nueva opción de cocina inteligente, que combina la placa de cocción de inducción con las ollas. Esto permite que ambos elementos trabajen de conjunto, al intercambiarse información por radiofrecuencia. De esta forma cuando el plato está cocinado de acuerdo a unos parámetros que el usuario establece al comienzo, todo el conjunto se apaga dejando la comida lista.

2. Placa de cocción controlada por mando a distancia. Esto se hace mediante la línea de teléfono y la incorporación de un chip a la placa de cocción.

3. Control monomando magnético. Este nuevo tipo de mando de accionamiento parecido a un joystick permite seleccionar un fuego y después darle la temperatura deseada. El movimiento se realiza con suma suavidad y precisión. Se trata de una nueva alternativa para los que prefieren un mando distinto a los controles táctiles. ■