

Cocinando de manera segura y sostenible.

cocinas eléctricas e de inducción

¿POR QUÉ OPTAR POR LA COCINA ELÉCTRICA?

La cocina eléctrica e inductiva es más segura para nuestra salud, especialmente para la de los niños. Al utilizar una cocina de gas, se emite un gas conocido como óxidos nitrosos, un irritante respiratorio que se ha demostrado que provoca asma, particularmente en los niños. Las cocinas eléctricas operan con electricidad de la red, que cada vez se alimenta más con fuentes de energía renovable. La cocina eléctrica proporciona una manera eficaz de prevenir la contaminación en el interior de su hogar, lo cual es fundamental para salvaguardar la calidad del aire interior.

PLACAS DE INDUCCIÓN

Las cocinas de inducción son un tipo de cocina eléctrica que emplea tecnología de inducción para calentar directamente los utensilios de cocina. Estas cocinas requieren ollas y sartenes fabricadas con materiales magnéticos. Las ollas y sartenes de acero al carbono, acero inoxidable y hierro fundido son compatibles con la inducción, mientras que materiales como el cobre, el vidrio y el aluminio no lo son.

Elija una cocina de inducción por su eficiencia energética, calentamiento rápido y control preciso de la temperatura, lo que reduce los tiempos de cocción y las facturas de electricidad. Además, las cocinas de inducción aumentan la seguridad al permanecer frías al tacto y presentan un diseño elegante y fácil de limpiar, ideal para una cocina moderna y eficiente.

¿Te gustaría experimentar con una cocina de inducción? Las cocinas de inducción enchufables ya están disponibles para préstamo en las bibliotecas de Park City y del condado de Summit, permitiendo a los usuarios probar esta cocina eléctrica.

CONTÁCTENOS



AHORRO ENERGÉTICO

Las cocinas de inducción optimizan el consumo energético al transferir el calor de manera directa a los utensilios de cocina compatibles, lo que reduce la pérdida de energía y acorta el tiempo de cocción. Su control preciso de la temperatura y su rápida respuesta favorecen una mayor eficiencia energética, posicionándolas como una opción sostenible en la cocina. Las cocinas de inducción son hasta un 10 % más eficientes que las cocinas eléctricas convencionales de superficie lisa y aproximadamente tres veces más eficientes que las cocinas de gas.



ECONOMIZAR FONDOS

Ahorrar energía implica reducir los gastos en las facturas de servicios públicos. Aunque las cocinas de inducción pueden presentar un costo inicial más elevado, el dinero que se ahorra a lo largo del tiempo al cocinar de manera más eficiente puede resultar en ahorros significativos a largo plazo.



MEJORAR LA CALIDAD DEL AIRE

Las cocinas de inducción no generan contaminantes y preservan la calidad del aire en el interior de su hogar. (Es fundamental considerar que los vapores y partículas que se liberan de los alimentos durante la cocción, sin importar la tecnología de su cocina). Los contaminantes comúnmente emitidos por las cocinas de gas incluyen óxidos nitrosos, monóxido de carbono y formaldehído. Evite estos contaminantes cocinando con electricidad y, cuando la electricidad utilizada proviene de fuentes renovables, ¡se producen menos emisiones en general!



MEJORAR LA SEGURIDAD.

Dado que las cocinas de inducción calientan directamente las ollas y sartenes, representan una opción más segura, especialmente en espacios reducidos o en hogares con niños pequeños, adultos mayores o cocineros con discapacidades. Solo se calienta la olla durante la cocción, eliminando la necesidad de llamas abiertas. Los utensilios de cocina compatibles con la inducción deben utilizarse con estas cocinas. Al adquirir nuevos utensilios, asegúrate de que no contengan PFAS.



www.summitcountyutah.gov



@summitcountyut

