

# Sartenes, bien por

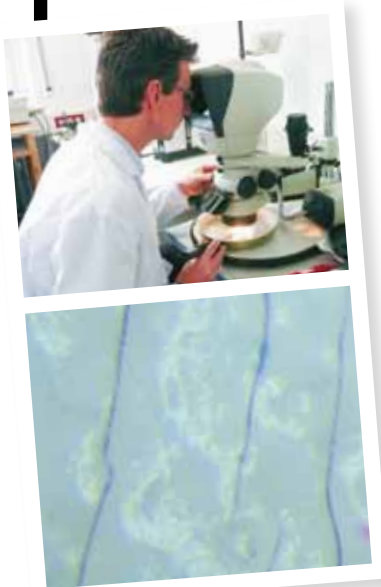
## 16 SARTENES CERÁMICAS

Analizamos 16 sartenes de 24 cm de diámetro superior con revestimiento cerámico, ya que en este momento son las que más están subiendo en ventas. Aparte de las clásicas pruebas de uniformidad de la temperatura, resistencia

a la abrasión, seguridad térmica y facilidad de uso, hemos diseñado otras específicas para este tipo de recubrimiento, en concreto, si se agrieta con el uso y aparecen fisuras.

### MINÚSCULAS FISURAS

Para probar la resistencia de la cobertura cerámica, calentamos las sartenes a 350°C y a continuación las enfriamos rápido con agua. Después, las revisamos con lentes de aumento para ver si aparecen fisuras que le confieran un aspecto craquelado. Esta prueba es similar a la de estabilidad del fondo que mide si se producen deformaciones de la base, aunque en ese caso se realizan varios ciclos a 200°C, apto también para recubrimiento de PTFE.



Duraderas, no se pegan y distribuyen bien el calor al cocinar con vitrocerámica o gas. Si la cocina es de inducción, varias sartenes flojean.



**U**na tortilla de patatas, un pescado a la plancha, un revuelto de gambas... para llegar a nuestra mesa con una apariencia apetitosa y sin exceso de grasa, estos platos se deben cocinar sobre una superficie antiadherente.

Hasta hace algo menos de un lustro, esa superficie antiadherente la proporcionaba el PTFE (o Teflón por su nombre comercial), un material sintético compuesto de carbono y flúor, extremadamente impermeable y liso, lo que impide que la comida se adhiera a él. Pero entonces le salió un competidor: las sartenes con recubrimiento cerámico. La cerámica es un material de origen mineral, duro, muy resbaladizo y resistente al calor. Sus fabricantes hablan maravillas de ella: que si se puede meter en el horno, que si aguanta hasta 400 °C, que si resiste cualquier rayado, que no desprende ningún vapor ni transfiere ningún elemento

tóxico... El único inconveniente que se le atribuye es una cierta fragilidad que la hace más vulnerable en caso de caídas, golpes o por el uso.

Con estas cartas de presentación, sus ventas se han multiplicado en los últimos años, consolidándose como la principal alternativa a las sartenes de teflón. ¿Realmente responden a estas expectativas? Pues el análisis de 16 sartenes con recubrimiento cerámico parece confirmar las buenas cualidades de este material.



**Tras las pruebas en lavavajillas no hubo daños en la capa antiadherente**

### Diferencias de hasta 50 °C

Cera Dur, Ceram, Forza Ceram, Revestimiento de piedra... Cada marca de sartenes utiliza un determinado término comercial para denominar la capa antiadherente que recubre la superficie de sus modelos. Todos ellos tienen como base la cerámica, pero suelen mezclarla con otros componentes, lo que les confiere unas propiedades ligeramente diferentes. De hecho, los re-

# la cerámica



sultados de duración de esa capa, aunque son suficientes en todos los modelos, no resultan idénticos. Ninguna pierde sus propiedades antiadherentes después de que hayamos dejado rodar unas bolas de acero mezcladas con detergente abrasivo por toda su superficie, pero algunas muestran signos de desgaste más evidente y su nota queda en aceptable.

En cualquier caso, sería un error pensar que lo único que define el comportamiento de una sartén es su revestimiento interno. El material que constituye la base determina en gran medida la capacidad de la sartén para responder a los cambios de intensidad del fuego y para distribuir el calor de manera uniforme.

Los mayores problemas aparecen cuando utilizamos una cocina de inducción, pues algunas sartenes no consiguen alcanzar una temperatura uniforme en toda su superficie. En el caso de Darna Natural y Fagor Forza Ceram medimos una diferencia de 50 °C: cuando

## ¿APTAS PARA INDUCCIÓN?

### Sí, pero pocas funcionan bien

Casi todas las sartenes que hemos analizado lucen el logotipo 'aptas para placa de inducción' y es cierto que funcionan, pero nuestros resultados demuestran que todavía no están optimizadas.

Una buena sartén debe alcanzar una temperatura uniforme en toda su superficie para que el alimento se cocine

por igual. Con vitrocerámicas o placas de gas, la mayoría lo consiguen. Sin embargo, en la prueba con placas de inducción el calor se difundió de forma mucho menos uniforme y solo cuatro modelos destacaron. Por tanto, si usted cocina con placas de inducción, opte por la Compra Maestra Tefal Ceram Induction o por la mejor sartén del análisis, WMF Cera Dur.

## TEFLÓN Y CERÁMICA

### Empate técnico

En teoría, la cerámica es un revestimiento con cualidades superiores a las de otros antiadherentes: soporta temperaturas de hasta 400 °C (el teflón puede empezar a degradarse a partir de 260 °C), es inerte y resiste mejor los arañazos, aunque puede llegar a agrietarse. Sin embargo, en las pruebas prácticas, apenas se aprecian estas diferencias.

Nuestro análisis de 2011 (OCU-CM n°361, julio-agosto) incluía tanto modelos cerámicos como de teflón. La que fue mejor sartén en aquel análisis repite ahora: se trata de la WMF Cera Dur Profi. Sin embargo, las Compras Maestras correspondieron a dos modelos de teflón, pues sus cualidades térmicas son muy similares a los de cerámica, resisten mejor las caídas, no aparecen fisuras en la superficie, no hay riesgo de toxicidad... y son más baratas.

El supuesto riesgo del teflón viene de un aditivo denominado PFOA, que no encontramos en nuestro análisis, y que se tiene que dejar de utilizar según la normativa. Un vistazo a los precios de las Compras Maestras de teflón (18 euros de media) y de las cerámicas del presente análisis (22 euros de media), revela que una buena sartén de cerámica es un 20% más cara que una de teflón de calidad comparable.

	SARTENES CERÁMICAS 24 CM	PRECIO	CARACTERÍSTICAS			RESULTADOS													CALIFICACIÓN GLOBAL							
			Material exterior	Mango de acero inoxidable	Peso (g)	Vitrocéramica: uniformidad de temperatura	Gas: uniformidad de temperatura	Inducción: uniformidad de temperatura	Preparación de la comida	Resistencia de la cerámica	Resistencia al lavavajillas y la corrosión	Manchas en superficies claras	Duración del mango	Estabilidad del fondo	Prueba de caída	Temperatura del mango	Facilidad de uso									
★	WMF Cera Dur Profi	59 - 70	acero inox		1.010	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	85
	GREENPAN Kyoto Black	45 - 52	aluminio		920	+	+	n.p	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	77
	GREENPAN Kyoto Black Induction	46	aluminio		982	+	+	□	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	74
○	NEOFLAM BY DARNA Tily	24	aluminio		745	+	+	□	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	73
○	JATA HOGAR Sartén ecológica SE24	18 - 24	aluminio		950	+	+	□	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	69
○	TEFAL Ceram induction	28 - 33	aluminio		858	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	68
	DARNA Natural	20 - 30	aluminio		784	□	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	67
○	FAGOR Forza Ceram	21 - 23	aluminio		739	+	+	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	66
	CERAMICORE Cerámica resistente	38 - 44	aluminio		634	+	□	□	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	63
	STONEWELL Revestimiento de piedra	29 - 31	aluminio		816	+	+	□	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	63
	AUCHAN Revestimiento de cerámica	15 - 16	aluminio		616	+	+	n.p	+	□	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	63
	GREENPAN Miami	46 - 56	acero inox	✓	877	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	62
	JATA HOGAR Sartén ecológica duramax	18 - 24	aluminio		1006	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	61
	MONIX Nature	13 - 23	aluminio		843	+	+	□	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	60
	DEMEYERE Multiglide 39624	144 - 153	acero inox	✓	1114	□	□	□	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	60
	CARREFOUR HOME Revestimiento cerámico	17	aluminio		612	□	+	n.p	+	□	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	57

## CUADRO CÓMO SE USA

**Precios** Recogimos 120 precios en 6 ciudades.

**Uniformidad de la temperatura: vitrocéramica, gas, inducción** Valora si la sartén alcanza la misma temperatura en toda su superficie cuando se funde azúcar glas a 180 °C. Las pruebas con inducción solo se hicieron en las sartenes que son aptas según su etiqueta.

**Preparación de la comida** Refleja la facilidad y la rapidez para freír distintos tipos de alimentos. También valora el resultado final de los platos preparados.

**Resistencia en el lavavajillas** Evalúa la tolerancia a la corrosión en un ambiente salino y agresivo similar al detergente de lavavajillas.

**Manchas en superficies claras** Indica si aparecen manchas en la cerámica interior tras preparar caramelo.

**Duración del mango** El mango debe resistir una fuerza de 10 kg sin aflojarse ni doblarse. Se valora si el defecto es irreversible o no.

**Estabilidad del fondo** Penaliza la deformación de la base de la sartén cuando se calienta a 200°C. Si se comba hacia fuera, queda inestable.

**Prueba de caída** Valora la resistencia de la sartén cuando se deja caer, llena y vacía, desde 1 metro.

**Temperatura del mango.** Valora la temperatura que alcanzan en varias zonas con la sartén a 200 °C.

★ Mejor del Análisis    + Muy bueno  
○ Compra Maestra    + Bueno  
○ Compra Ventajosa    □ Aceptable  
€    - Malo  
● Muy malo  
 np: no procede  
 Buena calidad



## Para cocinar en placa vitrocéramica la sartén debe tener fondo plano y estable

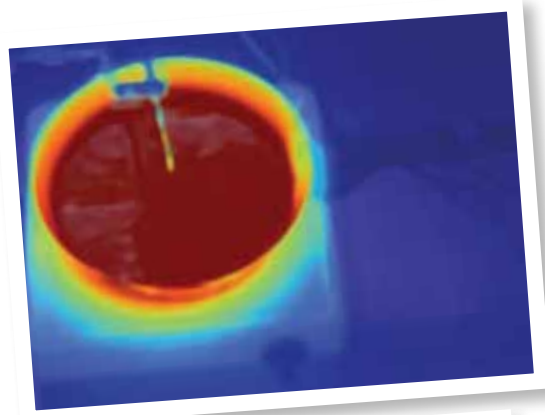
los bordes de la sartén alcanzan los 180 °C (una buena temperatura para una fritura), el centro puede superar ya los 230 °C, con lo que la comida de esa zona ya se estaría tostando o incluso quemando. Esta discrepancia puede ser de 35 °C en las sartenes con nota aceptable, hasta siete modelos en este análisis. Así pues, es una buena costumbre remover bien los alimentos mientras los freímos para evitar que unos se achicharren mientras otras piezas siguen crudas.

### No se oxidan y aguantan los lavados

También analizamos el riesgo de corrosión y la resistencia en ambientes agresivos como el del lavavajillas, y no observamos grandes deterioros. De hecho, aunque en general los fabricantes desaconsejan meterlas y solo unos pocos declaran que su sartén es apta para el lavaplatos, dada la composición del revestimiento, este tipo de lavado no debería afectarle. Si prefiere lavarla a mano, utilice una esponja enjabonada y agua caliente, que son suficientes para dejarlas limpias, y evite los estropajos metálicos o muy ásperos. En los modelos que son de color blanco en su interior, comprobamos si aparecen manchas después de una tarea especialmente difícil, como es fundir caramelo, y no quedaron rastros muy apreciables, aunque un par de sartenes cambiaron de tono.

### Temperatura excesiva en varios mangos

Donde hemos encontrado problemas de resistencia es en algunos mangos, demasiado endebles, que se pueden aflojar o doblar. Y también nos han planteado



Una sartén segura (arriba), que no irradia calor hacia el mango, y otra con problemas de seguridad

otro inconveniente más serio: en zonas del asa que se podrían tocar al manipular la sartén, cuatro modelos alcanzan temperaturas demasiado elevadas, superiores a los 70 °C. Se trata de las sartenes Stonewell, Monix Nature, Greenpan Miami y Demeyere. Las dos últimas tienen los mangos fabricados enteramente en acero inoxidable, robustos y fáciles de limpiar, pero alcanzan temperaturas demasiado altas junto al cuerpo de la sartén. Los propios fabricantes aconsejan guardar las distancias al manipularlas.

Está claro que el manejo de cualquier sartén exige mucha prudencia, no solo por la quemadura que pudiera causarse en la mano, sino por la reacción al dolor que puede hacernos soltar repentinamente una sartén llena de aceite hirviendo... o la posibilidad de tropezar con un asa que sobresale hacia afuera de la encimera. Téngalo en cuenta y deje siempre el asa girada hacia el interior de la placa de cocina.

### Cuestan algo más de 30 euros

El precio medio de una sartén de cerámica ronda los 32 euros, pero las analizadas se disparan hasta 39 euros, porque la Demeyere Multiglide 39624 cuesta ¡150 euros! y encima no figura entre las mejores. En cambio, WMF Cera Dur Profi vale los 60 euros que cuesta de media, pues se trata de un producto excelente. Las únicas sartenes que podríamos llamar baratas, menos de 20 euros, son Alcampo, Carrefour y Monix. Si se decide por Kyoto de Greenpan, fíjese bien porque se vende con fondo para inducción en El Corte Inglés y sin ese fondo, en otras tiendas, a un precio similar.

## Sartenes galardonadas

**85**

### WMF Cera Dur Profi

Muy buenos resultados en todas nuestras pruebas, incluso cocinando con placa de inducción. No tiene más inconveniente que su precio.

**59-70 euros**



**73**

### NEOFLAM BY DARNA Tily

La base no se deforma y resiste bien las caídas. Recomendada para vitrocerámica y gas.

**24 euros**



**69**

### JATA HOGAR Sartén ecológica SE24

Buenos resultados de uniformidad de temperatura tanto en placas de gas como vitrocerámicas.

**18-24 euros**



**66**

### FAGOR Forza Ceram

Funciona bien con gas y electricidad pero aparecen pequeñas manchas de óxido en la base en ambientes corrosivos.

**21-23 euros**



**68**

### TEFAL Ceram induction

Recomendada para placas de inducción por sus buenos resultados de uniformidad, aunque el mango puede llegar a doblarse si se hace fuerza.

**28-33 euros**

