



Calor inmediato

Por su rapidez y su facilidad de uso, las placas de inducción analizadas de Bosch y Zanussi encabezan nuestro ranking.

Las placas de inducción representan casi la mitad de las ventas totales de cocinas cerámicas y el 40 % del total de las encimeras de cocina vendidas en España. Son, normalmente, modelos de 3 fuegos, mientras que en el resto de Europa se venden más las de 4, debido a que nosotros tendemos a utilizar recipientes más grandes (de 26-28 cm) que en el resto del continente. Por ejemplo, para preparar paellas, pucheros o cocidos, entre otros guisos.

No sirve cualquier batería de cocina

Las placas de inducción usan un mecanismo de campos magnéticos para calentar directamente el recipiente y no el cristal cerámico (como en las vitrocerámicas tradicionales). El inconveniente es que solo son válidos algunos recipientes, concretamente, los que permiten adherir un imán. Por lo tanto, no servirán cazuelas de barro o de aluminio. Además, las sartenes, cazuelas y ollas que vaya a emplear deben contar con un fondo plano y liso. Lo ideal es tener el menaje de acero, pero si necesita cocinar en cazuela de barro puede utilizar placas difusoras de acero. Estos accesorios se colocan entre la vitrocerámica y la cazuela, calentándose por inducción y transmitiendo el calor



Use recipientes de base ferromagnética con fondo plano y diámetro similar al de la zona de cocción

16 PLACAS VITROCERÁMICAS DE INDUCCIÓN

Hemos analizado 16 modelos.

PRUEBA DE FUNDIDO DE CHOCOLATE

El laboratorio ha procedido a fundir chocolate en un recipiente usando la mínima potencia de la cocina, para comprobar la regulación y distribución de temperatura a baja potencia. Después de fundido, el chocolate se deja

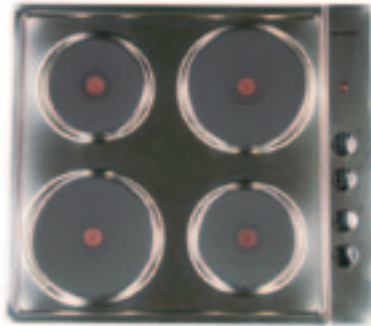
reposar 10 minutos y se comprueba que no haya zonas quemadas. Se mide el tiempo que ha tardado en fundirse, el consumo de energía y el resultado final, tanto del chocolate como del recipiente, revisando que no se aprecien zonas donde el chocolate haya quedado pegado.



🎯 GUIA DE COMPRA

Inducción: todo son ventajas menos su precio

Antes de comprar una cocina, valore el uso que le va a dar, la energía que precisa y su presupuesto. El coste anual lo hemos estimado en el supuesto de calentar el equivalente a 120 litros de agua al mes y el consumo indicado es el necesario para hacer bullir 2 litros de agua.



COCINAS ELÉCTRICAS

- +** Son cocinas baratas.
- Son lentas y presentan riesgo de quemaduras al no tener indicación de la elevada temperatura de la placa.
- Puede producirse abombamiento de las placas.
- El coste de utilización es caro.

● ○ 114

●●●●● 0,31

■ 36

Destacamos:

- Precio medio (euros)
- Consumo (kWh)
- Coste anual (euros)



COCINAS DE GAS

- +** Es fácil regular el calor.
- +** El gas es más barato que la electricidad.
- +** Sirve cualquier utensilio de cocina y
- Limpieza (salvo las vitrocerámicas de gas).
- El uso de gas (y la llama) siempre tiene riesgos.

●● 198

●●●●● 0,52

■ 26



VITROCERÁMICAS ELÉCTRICAS

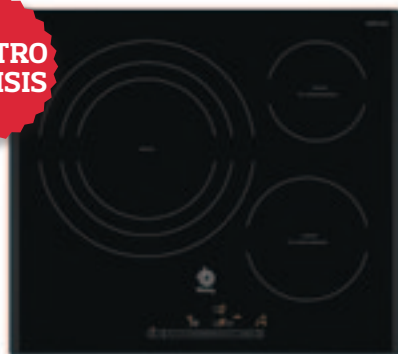
- +** Son fáciles de limpiar
- +** y son bastante seguras, ya que el calor se limita a la zona del quemador y hay avisos luminosos de que la placa está caliente
- El coste de utilización es caro.

●●○ 227

●●●●● 0,31

■ 36

NUESTRO ANÁLISIS



PLACAS DE INDUCCIÓN

- +** Es un sistema rápido y seguro (la placa no se calienta en sí misma, sino solo por el calor transmitido por el recipiente).
- +** El coste de uso es limitado
- Son vitrocerámicas caras y necesitan un menaje especial.

●●●●○ 426

●●●● 0,24

■ 28

CUADRO CÓMO SE USA

Precio Recogido en octubre de 2012 en seis grandes ciudades españolas.

Bloqueo del panel de control Evita que se modifiquen las condiciones de cocción por un toque involuntario de los mandos.

Rapidez Hemos medido la rapidez de los distintos fuegos para aumentar la temperatura del alimento a cocinar.

Prestaciones Analizamos la facilidad de regulación de la potencia, la distribución del calor, etc.

★ Mejor del Análisis	⊕ Muy bueno
⊕ Buena	+ Bueno
⊙ Compra Maestra	□ Aceptable
⊖ Mala	— Malo
€ Compra Ventajosa	● Muy malo
 Buena calidad	 No comprar

MARCA Y MODELO	PRECIO	CARACTERÍSTICAS				RESULTADOS						CALIFICACIÓN GLOBAL
		Número de zonas de cocción	Función para mantener la comida caliente	Programador	Bloqueo del panel de control	Rapidez	Prestaciones	Consumo	Seguridad	Instrucciones	Facilidad de uso	
★ BOSCH PIJ651F27E	419 - 679	3		✓		⊕	+	⊕	+	⊕	⊕	76
⊙ ZANUSSI ZEI6632FBA	319 - 473	3	✓	✓	✓	⊕	+	+	+	+	⊕	72
BALAY 3EB-820 LR	345 - 520	4		✓		+	+	+	+	⊕	⊕	72
BALAY 3EB-915 LR	319 - 606	3		✓		⊕	+	⊕	+	⊕	+	71
ELECTROLUX EHM6532FOK	416 - 569	3		✓	✓	+	+	+	+	+	+	71
ELECTROLUX EHH6340FOK	439 - 593	4	✓	✓	✓	+	+	+	+	+	+	69
ZANUSSI ZEI6640XBA	419 - 595	4	✓	✓	✓	⊕	+	+	+	+	+	66
AEG HK-633220 FB	379 - 590	3	✓	✓	✓	⊕	+	+	+	+	+	66
FAGOR IF-3 BS	349 - 554	3			✓	+	+	□	+	-	+	65
€ IKEA FOLKLIG 402.228.29	299 - 299	4			✓	-	□	+	+	+	+	61
HOTPOINT-ARISTON KIC 633 TB	290 - 399	3			✓	□	□	□	+	+	+	58
MIELE KM6115	890 - 1025	4	✓	✓	✓	-	□	+	+	+	+	57
FAGOR IF-4 S	455 - 665	4			✓	⊕	□	□	+	-	□	56
TEKA IR-621	375 - 513	3		✓	✓	□	□	-	+	□	+	49
TEKA IRS-641	389 - 545	4			✓	-	□	□	+	-	□	48
HOTPOINT-ARISTON KIC 644 X	409 - 586	4		✓	✓	⊕	□	+	-	+	□	30

a dicho recipiente, siempre con la correspondiente pérdida de energía.

Aunque las cocinas de inducción son las más caras, el consumo eléctrico es menor que el de una placa vitrocerámica tradicional. Es por ello que, a la larga, se amortiza parte de la inversión.

Hotpoint-Ariston KIC 644 suspende en seguridad

Hemos realizado diversas pruebas en el laboratorio. Así, para valorar las prestaciones de las placas de inducción medimos el tiempo que tarda cada zona

de cocción en calentar agua, así como la facilidad para controlar la temperatura de cocción, la distribución de dicha temperatura y la calidad en la preparación de alimentos como patatas fritas o chocolate.

Por otra parte, todos los productos obtienen buena calificación en seguridad, excepto la placa de Hotpoint-Ariston KIC 644. En cualquier caso, esta vitrocerámica de inducción no es peligrosa durante su uso normal (solo lo sería si se pudiera acceder a su parte trasera, algo que, si está bien instalada, no resulta posible).



Limpe la placa con productos no abrasivos y apropiados para vitrocerámicas

Cocinas galardonadas

76



BOSCH

BOSCH PIJ651F27E

Sobresale la buena distribución del calor y la facilidad de uso de sus mandos. Por el contrario, la visibilidad de los indicadores es mejorable.

Entre 419 y 679 euros

72

ZANUSSI

ZANUSSI ZEI6632FBA

Destaca por su facilidad de uso. Como punto negativo, el símbolo de calor residual solo es visible cuando la zona de cocción correspondiente no está funcionando.

Entre 319 y 473 euros

61



IKEA FOLKLIG 402.228.29

Lo mejor es su excelente relación calidad-precio, aunque es una de las placas más lentas de nuestro análisis a la hora de calentar.

299 euros