

CONSELLS PER EL MENATGE

Igual que succeeix amb les paelles, a l'hora de comprar una bateria de cuina, no podem parlar d'un únic material idoni. En primer lloc haurem de determinar la compatibilitat o no amb el tipus de cuina que tenim, si és de gas, elèctrica o les més modernes d'inducció.

Segons el material escollit variarà la velocitat d'escalfament, el repartiment de calor, la conservació d'aquest, la durabilitat, etc.

1. Cuina de gas

Les cuines de gas són les tradicionals, que funcionen mitjançant uns cremadors on el gas entra en contacte amb la flama. Són les cuines més ràpides, encara que són les més brutes. Admeten tot tipus de parament de cuina.

2. Cuina vitroceràmica

Es caracteritzen per funcionar amb qual-sevol recipient, es pot aprofitar la calor residual que deixa un cop apagada i són fàcils de netejar. Encara que són més barates que les d'inducció, consumeixen més energia.



Recorda: Bricolatge és l'estalvi i la satisfacció de fer-ho tu mateix

Si tens algun dubte en temes de bricolatge, consulta als professionals de les Ferreteries Agremiades de Catalunya



Gremi de Ferreteria
de Catalunya

CCAM
Consorci de Comerç,
Artesania i Moda
de Catalunya

 Generalitat
de Catalunya



Si vols més informació
www.gremideferreteria.org



AMB QUÈ ET PUC AJUDAR?

Consells pràctics MENATGE



Experiència de qualitat



Gremi de Ferreteria
de Catalunya

www.gremideferreteria.org



3. Cuina d'inducció

Es caracteritza per ser ràpida, segura, consumir menys energia i ser molt neta. Aquest tipus de plaques escalfen directament la paella, olla o cassola, aquestes han de ser d'un material ferromagnètic. La placa no està calenta en si, per tant, si se'ns cau menjar no es crema i així és molt més senzilla de netejar.

Aquestes cuines són més cares que les vitroceràmiques tradicionals i no es pot utilitzar qualsevol recipient.

Tot i que cada vegada és més normal que cassoles, olles i paelles siguin aptes per a cuines d'inducció, no totes ho són. Per comprovar-ho n'hi ha prou amb apropar un imant a les peces, si l'imant s'enganxa, les paelles i cassoles són vàlides per inducció. Si no ho són, podeu trobar adaptadors per a la cuina, tot i que es perdrà part de l'energia produïda.

CONSELLS PER EL MENATGE

Quin tipus de recipient de ferro fos es pot utilitzar a la cuina vitroceràmica?

- Utilitza olles i paelles de ferro colat que tinguin la base plana. Els recipients que tenen un relleu en la vora de la base, no només poden ratllar el vidre, sinó que també impedeix l'adequada conducció de calor.
- Mai relisquis les olles i paelles de ferro fos a través de la superfície de vidre.
- En comprar menatge per a la teva nova cuina d'inducció, busca materials que no siguin bons conductors d'electricitat. Les paelles, olles i cassoles de ferro colat, d'acer inoxidable i les capes fetes d'acer inoxidable són bones opcions per utilitzar, mentre que les paelles de vidre, coure o alumini condueixen l'electricitat massa bé com per a generar la calor suficient.
- Els recipients antiadherents permeten coccions ràpides, gairebé sense greixos i sense que els aliments s'enganxin. En una paella antiadherent es fan molt bé les truites, creps, els saltats, les elaboracions a la planxa, però cal tenir en compte que no tot el parament que ens venen com antiadherent té la mateixa qualitat.
- Quan compres un recipient antiadherent assegura't que el revestiment de tefló, sigui bo, que tingui un fons gruixut i també és imprescindible la seva cura i manteniment. Així que, utilitza estris de silicona o fusta quan cuinis i neteja'ls després amb productes suaus, rentavaixelles en gel i esponja.

Acer Inoxidable

Anomenat abreviadament inox, el seu preu és una mica més elevat, però ofereix resultats òptims en termes de qualitat/preu, que queda compensat per les seves nombroses qualitats. Aquest material és inalterable, resisteix bé els cops, no absorbeix olors i és fàcil de mantenir. És menys efectiu a l'hora de distribuir la calor, un gruix adequat de la base de les olles i cassoles, resulta determinant a l'hora de distribuir i mantenir la calor per tota la superfície.

Alumini

És de preu raonable, però la seva qualitat varia segons la seva espessor. Les propietats que reuneix l'alumini són: lleugeresa, resistència a la corrosió, és un bon conductor de la calor, no és magnètic ni tòxic, impermeable, inodor i molt dúctil. S'utilitza bàsicament per cassoles i olles. Són molt lleugeres i s'escalfen ràpid i de forma uniforme, però són menys duradores i no són aptes per a plaques d'inducció.

