

CARACTERISTIQUES ET AVANTAGES **DE L'INDUCTION**

Pas d'inertie, pas de préchauffage.

- Montée en température très rapide, maîtrise de la température au degré près.
Passage immédiat de l'ébullition au mijotage – ou garde à chaud et inversement.
- Ultra performant en «coup de feu».
- Ultra doux pour les préparations délicates.
- Ne consomme de l'énergie que lors de la pose d'un ustensile sur la plaque vitrocéramique.
- Un cuiseur réglé en pleine puissance sans ustensile posé sur la plaque vitrocéramique, ne consomme pas d'énergie !
- Rendement énergétique de 92 %, soit une économie de plus de 50 % sur les foyers traditionnels (électrique ou gaz).
- Le cuiseur ne dégage pas de chaleur, il ne chauffe que le récipient, donc température ambiante moins élevée.
- L'induction nécessite une ventilation moins puissante, donc de moindre coût.
- L'utilisateur n'est plus au-dessus d'une source de chaleur.
- La plaque vitrocéramique ne chauffe pas autour du récipient de cuisson, les débordements et projections n'attachent pas ; un coup d'éponge suffit comme entretien.

Rendement : Un cuiseur à induction de 3500W est l'équivalent en puissance et en rapidité d'une plaque électrique ou feu gaz de 7000W.