

NACZYNNIA SKEPPSHULT A PŁYTY INDUKCYJNE.

Naczynia żeliwne firmy **SKEPPSHULT** i płyty indukcyjne są idealnym połączeniem.

FAKTY: Indukcja to zjawisko magnetyzowania się ciał w polu magnetycznym. Z zasady działania indukcji magnetycznej wynika fakt, że podczas gotowania ciepło wytwarzane jest we wnętrzu naczynia. Mówiąc prościej, po postawieniu naczynia w strefie grzejnej w jego dnie następują bardzo szybkie zmiany pola, które powodują rozgrzanie naczynia bez rozgrzewania strefy grzejnej. Pobierana energia jest więc w całości wykorzystana do gotowania.



PROSTY TEST INDUKCYJNY:

Indukcja polega na magnetyzmie. W technologii wykorzystującej zasady indukcji, materiał, z którego wykonane jest naczynie musi się magnetyzować.

Im lepsze właściwości magnetyczne naczynia, tym lepiej współdziała z płytami indukcyjnymi.

W prosty sposób możecie Państwo porównać patelnię żeliwną i aluminiową.

Które naczynia i patelnie najlepiej współdziałają z płytami indukcyjnymi?

NAJLEPIEJ | naczynia żeliwne

DOBRCZE | Naczynia ze stali i stali nierdzewnej

ŹLE | Naczynia z aluminium, miedzi, szkła, ceramiki
(większość powlekanych teflonem patelni jest
aluminiowa)