



COSE di CASA

IL MENSILE PER VIVERE MEGLIO LA CASA

FINITURE SPECIALI E DÉCOR
IN 120 MQ SU MISURA

UNA MINICASA DI 47 MQ
ROMANTICA E FEMMINILE

150 MQ PIÙ LUMINOSI
CON IL NUOVO LAYOUT

IDEE DA COPIARE

• SFRUTTARE LE PARETI BASSE IN MANSARDA

• DOCCIA E VASCA IN UN UNICO BOX

COME ARREDARE IL LIVING

TRE PROGETTI A CONFRONTO
PER UNA CUCINA DI 11 MQ

IL BAGNO COME UN SALOTTO

ARMADI SALVASPAZIO
CON LE ANTE SCORREVOLI

TUTTO SUL PIANO A INDUZIONE

Cos'è IL COHOUSING

RISTRUTTURARE GREEN

COMPRARE CASA ALL'ASTA

RINNOVARE GLI INTERNI



Anno 22 - F.I. 23/03/2017 - Mensile - Poste Italiane Spa - Spedizione in abbonamento postale
D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, LO/MI



Le 4 zone cottura del piano ICBCI304C/B di Wolf permettono di utilizzare pentole con diametro da 10 a 28 cm. Dispone di funzione booster, bridge, melt (per sciogliere il cioccolato) e simmer (per le cotture lente). Costa 2.928 euro.

ISTRUZIONI PER L'USO

Dopo aver collegato il piano cottura alla **rete elettrica** (operazione che deve essere effettuata da un tecnico abilitato), l'apparecchio è pronto per essere utilizzato. Basta premere il **tasto d'accensione**, finché non si accenderà a sua volta il **pannello comandi**.

- La zona cottura (quella che negli apparecchi a gas chiamavamo "bruciatori") che si desidera utilizzare potrà essere **selezionata manualmente** - sfiorando il relativo tasto - oppure **in modo automatico**, semplicemente appoggiando la pentola.
- Solitamente non sono presenti manopole, come nei modelli a gas, ma **tasti touch**, che consentono una regolazione molto precisa della cottura.
- **A ognuno corrisponde un certo livello di potenza**, diverso a seconda dell'area selezionata. Per fare un esempio, il tasto 1 della zona cottura di Ø 21 cm corrisponde a 100 W, quello della piastra da Ø 14,5 corrisponde a 75 W.
- Per i più distratti, tutti i piani prevedono più sistemi di **sicurezza antisurriscaldamento**, spesso anche un dispositivo di **blocco comandi** che ne impedisce l'utilizzo da parte dei bambini.

COME SELEZIONARE LA POTENZA

Se far bollire l'acqua è facile per tutti, più complesso è affrontare altri tipi di cottura, perché i vari apparecchi non hanno tutti gli stessi livelli di potenza: in alcuni modelli sono solo 3, in altri 12 e oltre. Ecco un aiuto per individuare le posizioni giuste per ciascun tipo di cottura, **calibrate sui gradi di potenza presenti nei vari modelli**.

TIPO DI COTTURA	LIVELLI DELL'APPARECCHIO			
	1-12	1-9	1-6	1-3
Bollire, dorare	12	9	6	3
Rosolare, riscaldare	9-12	6-7	4-6	2-3
Cuocere a fuoco lento o a bagnomaria, brasare e stufare	1-6	1-4	1-3	0,5-1,5
Riscaldare piatti già pronti	9	6	4	2

PORTATILI O COMPONENTI

I **modelli freestanding** sono una valida soluzione per chi non vuole cambiare né la cucina né il fornello a gas esistente. Da utilizzare come piano aggiuntivo trasportabile, all'occorrenza, in una seconda casa. Necessitano solo di una presa elettrica.

• I cosiddetti **piani "domino"** sono, invece, da incasso. Larghi circa 30-40 cm, possono essere utilizzati singolarmente (se c'è poco spazio) o affiancati ad altri moduli, **per un'area cottura su misura e iperspecializzata**. Da attrezzare, per esempio, con la **piastra concava per il wok** o la **Teppan Yaki** per cucinare direttamente sulla sua superficie.



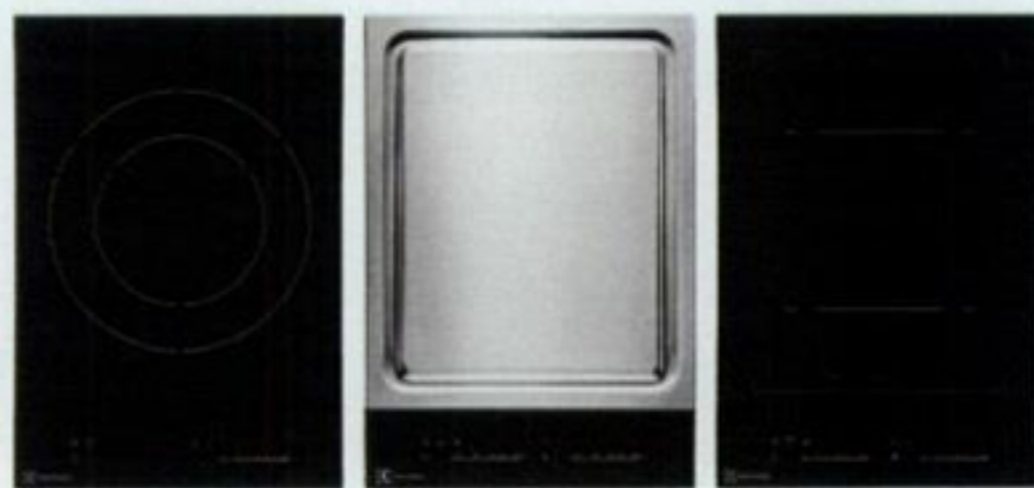
Fanno parte della collezione **Strumenti d'oggi di Alpes-Inox** i piani a induzione d'appoggio. Ribaltabili, quando non usati consentono di sfruttare tutta la superficie di lavoro. Misurano 30 x 52 x H 7 e 40 x 52 x H 7 cm e costano a partire da 916 euro l'uno.

Può essere trasportato facilmente il set composto da piano a induzione **S-Line** e **piastra antiaderente di Caso Design**. Con 10 livelli di potenza, misura L 29 x P 37,5 x H x 6,5 cm e costa 155 euro.



FREESTANDING

DOMINO



La serie **GemLine di Electrolux** comprende proposte modulari, ideali per comporre a piacimento il proprio piano cottura. Il modello **EQH4512BOZ** (in foto, a sinistra), ideale per pentole di grandi dimensioni, largo 36 cm, iva esclusa, di listino costa 998 euro.

HC451500EB Crystal Line di AEG, specifico per wok (in dotazione) è regolabile su 14 livelli. Largo 36 cm, ha una potenza massima assorbita di 3,2 kW. Il prezzo suggerito è di 2.050 euro.



LE PENTOLE PIÙ ADATTE



T68TS61N0 di Neff, con 4 zone a induzione flessibili e 17 livelli di potenza, grazie alla funzione PowerTransfer, memorizza il formato della pentola, mantenendo le impostazioni, anche se collocata su un'area diversa. Largo 60 cm, costa a partire da 759 euro.

FARE ATTENZIONE A...

MESTOLI E POSATE. Per cucinare, è meglio che siano **in legno o plastica**. Si evita così che il campo elettromagnetico passi, attraverso il metallo degli utensili, al corpo.

FONDO PIATTO. Se non viene rispettato tale requisito, la pentola, anche se di materiale idoneo, **non può aderire totalmente alla piastra**. Unica eccezione è il **wok**: per quest'ultimo esistono apposite zone a induzione concave, su cui appoggiare il fondo particolare della padella per cucinare piatti orientali. In alternativa, esistono **wok "occidentalizzati" con fondo piatto**, che non richiedono fornelli ad hoc.



Original-profi collection® wok di Fissler, in acciaio inox 18/10, adatto alla cottura a induzione e in forno, misura Ø 35 cm e costa 239,90 euro.

Il wok della linea **Extra Induction di Tognana** (Ø 28 cm) ha il fondo in acciaio ad alta efficienza. Costa 26,05 euro.



SONO QUELLE IN GRADO DI **ATTIRARE IL CAMPO MAGNETICO**. VIA LIBERA, QUINDI AD ACCIAIO INOX, FERRO, GHISA. E A QUELLE CON L'APPOSITO FONDO

I MATERIALI GIUSTI

Per cucinare su un piano cottura a induzione una pentola non vale l'altra. Le stoviglie devono essere realizzate in materiale ferroso, in grado di attirare un campo magnetico. Il **ferro**, quindi, ma anche la **ghisa** e l'**acciaio inox**.

- L'alluminio e il rame, tanto amati dagli chef professionisti, non funzionano, a meno che non abbiano un fondo apposito che li renda adatti all'induzione. **Terracotta, ceramica e Pyrex sono del tutto esclusi**, come anche le casseruole in acciaio con lo strato inferiore di rame o alluminio. Per essere sicuri di acquistare gli strumenti giusti, quindi, controllate sempre che sulla confezione sia presente il **simbolo del solenoide**, che indica l'idoneità alla cottura a induzione. **Anche per fare il caffè si devono utilizzare caffettiere idonee.**

- Per riconoscere velocemente le pentole "giuste", si può usare una semplice **calamita**: se resta attaccata al fondo, allora va bene per l'induzione. In caso contrario, no.
- Sono invece **sconsigliabili gli adattatori**, cioè le piastre di ferro da utilizzare con le pentole non ferrose. Spesso, infatti, non riescono a condurre il calore in modo efficace, con il rischio di dover attendere 25-30 minuti per portare a ebollizione un paio di litri d'acqua per la pasta (invece dei 9 raggiunti con una pentola idonea).



CAFFETTIERA >

Per 3 tazze, la **Moka Induzione di Bialetti** ha raccoglitore in alluminio, caldaia in acciaio e manico in silicone soft touch. Costa 35,90 euro.



< PESCIERA

SmartCLICK di Tescoma, con rivestimento antiaderente e fondo adatto per l'induzione, misura Ø 26 cm e costa 39 euro.

