

Tecnologia - "Piani cottura con cappa integrata: la soluzione perfetta per cucine a vista"

Roma - 19 nov 2023 (Prima Pagina News) "Scopri i vantaggi dei piani cottura con cappa integrata per le cucine a vista.

Un'opzione funzionale e esteticamente gradevole, unendo design e praticità in un unico elettrodomestico."

La scelta ideale per cucine a vista: i piani cottura con cappa integrata. Cottura e aspirazione in un unico apparecchio, bello da vedere, molto pratico e funzionale, dal design moderno. Sempre più famiglie e ristoranti optano per l'open space, con vani cottura a diretto contatto con il resto dell'ambiente. Per arredare questi spazi in maniera funzionale ed elegante, i piani cottura a induzione con cappa integrata rappresentano la soluzione ottimale. Grazie alla loro struttura unitaria, consentono di conciliare praticità e stile con armonia. Cos'è un piano cottura a induzione con cappa integrata? Oggigiorno sono sempre di più coloro che decidono di investire su attrezzature da cucina molto performanti, non solo per un uso professionale. Praticità, gusto estetico, efficienza energetica e comodità dettano le regole d'acquisto. È in questo contesto che trova sempre più spazio il piano cottura a induzione con cappa integrata, che abbina in un'unica superficie piana le zone di cottura ad induzione e la cappa aspirante. La cappa è posizionata al centro del piano cottura o ai lati delle zone di cottura, a seconda del modello, e si attiva automaticamente quando si accende il piano. La cappa aspira i vapori e gli odori direttamente dal piano, senza bisogno di una canalizzazione esterna o di una presa d'aria. Le emissioni catturate vengono processate attraverso un sistema di filtri a carboni attivi, che depura l'aria dell'ambiente cucina prima di rimetterla in circolo nella stanza o prima di espellerla all'esterno. Scegliendo un modello con una potenza aspirante/filtrante intorno ai 600 metri cubi all'ora si può essere certi che gli inquinanti della cottura non invaderanno anche la zona living. L'induzione, invece, ha la capacità di riscaldare unicamente la pentola a contatto con il piano di cottura, grazie a un campo elettromagnetico che genera calore solo quando viene rilevata la presenza di un recipiente adatto. L'ideale per chi non ha molto tempo da spendere ai fornelli, e ci tiene all'efficienza e alla sostenibilità. I vantaggi del fornello a induzione con cappa integrata. Un piano cottura a induzione con cappa integrata presenta diversi vantaggi rispetto ai tradizionali piani cottura con cappa separata, a gas metano e non. Vediamone alcuni: ? Maggiore libertà progettuale: dimenticatevi la cappa a soffitto o a parete, che spesso occupa spazio e limita le possibilità di arredo. Potrete posizionare il piano cottura dove preferite, anche su un'isola o in un open space, senza l'incubo della canalizzazione degli scarichi o della distanza dalla fonte di alimentazione; ? Migliore qualità dell'aria: l'aspirazione direttamente dalle pentole garantisce una maggiore efficacia nell'eliminazione delle sostanze inquinanti e delle particelle sospese nell'aria, che possono causare irritazioni agli occhi, alla gola e al



naso. Inoltre, la cappa integrata è più silenziosa rispetto alle cappe tradizionali, poiché il motore è isolato acusticamente e il flusso d'aria è ottimizzato; ? Migliore cottura: rispetto ai piani cottura a gas o elettrici, il piano cottura ad induzione è più rapido nel raggiungere la temperatura desiderata e nel variarla in base alle esigenze. Inoltre, è più preciso nel mantenere la temperatura costante e nel regolare la potenza per ogni zona di cottura. Alcuni modelli permettono anche di combinare due zone di cottura per usare padelle più grandi o impostare livelli di potenza diversi per ogni zona; ? Maggiore facilità di pulizia: poiché presenta una superficie liscia e minimalista, senza bruciatori o griglie da smontare e lavare, né residui di cibo o grasso da rimuovere, un panno umido basta per farlo brillare. Anche la cappa integrata è semplice da pulire, poiché i filtri sono estraibili e lavabili persino in lavastoviglie. Design essenziale ed efficienza I piani cottura con cappa integrata si caratterizzano per linee sobrie, eleganti pur essendo essenziali, che non appesantiscono visivamente l'ambiente cucina a vista. Il loro funzionamento combinato consente un'aspirazione rapida e omogenea dei fumi da qualsiasi zona di cottura, a beneficio di un ambiente sempre privo di odori sgradevoli. Possiamo dire che si tratta del tipo di soluzione di cottura che non stona con l'estetica della zona giorno, andando incontro alle tendenze di design della zona living dei nostri tempi.

(Prima Pagina News) Domenica 19 Novembre 2023