

6 dudas comunes sobre las encimeras de inducción



Las encimeras de inducción, en estos días, son de las principales opciones que buscan quienes desean ir un poco más allá en sus cocinas.

Este tipo de cocina aporta funcionalidad, estética y simplicidad. Sin embargo, hay muchas dudas relacionadas sobre su conveniencia e implementación.

Si estás pensando en adquirir una encimera de inducción y quieres disipar tus interrogantes ¡Quédate a leer este artículo hasta el final!

Resumen:

Duda #1: Es más cara una encimera de inducción que una de gas

Precio de compra

Mantenimiento

Ahorro a largo plazo

Duda #2: las encimeras de inducción cocinan más rápido

Duda #3: es más seguro usar una encimera de inducción

Duda #4: el mantenimiento es complejo

Duda #5: se puede cocinar con cualquier olla

Duda #6: cómo se instalan las encimeras de inducción

Preguntas Frecuentes

¿La encimera de inducción es más cómoda que una de gas?

¿Las encimeras de inducción son más eficientes que las encimeras de vitrocerámica?

¿Cuánto tiempo dura una encimera de inducción?

Conclusión

Duda #1: Es más cara una encimera de inducción que una de gas



A decir verdad, la mayor duda que surge en cuanto a encimeras inducción tiene que ver con su precio de compra y su mantenimiento posterior.

Aquí, hay que ver los diferentes elementos que repercuten en el valor de este electrodoméstico:

Precio de compra

En comparación con otros modelos como, por ejemplo, una [encimera a gas 2 orillas vidrio templado](#), la [cocina de inducción 2 quemadores](#) es más costosa.

Esto es algo que debes considerar antes de hacer la compra para valorar si tienes el presupuesto suficiente.

Mantenimiento

Si hablamos de mantenimiento, el de una encimera de inducción es más sencillo y rentable y no solo esto, sino que el proceso de limpieza es básico.

A diferencia de otros tipos de encimeras, solo necesitas un trapo húmedo para quitar los restos de suciedad de la encimera de inducción, por lo que el mantenimiento es más barato.

Ahorro a largo plazo

Este punto sí lo tienes que valorar con lupa, pues la encimera de inducción supone un ahorro de electricidad del 30% con respecto a encimeras de vitrocerámica.

No obstante, las encimeras a gas no requieren de energía eléctrica para funcionar, siendo más baratas en este contexto.

En resumen, te dejamos esta tabla comparativa para que puedas aclarar tu duda sobre el costo de las cocinas de inducción:

Criterio	Encimera de inducción	Encimera a gas
Precio de compra	Más cara que una encimera a gas	Más barata, incluso en modelos más sofisticados
Mantenimiento	Más barato	Más complejo
Limpieza	Más fácil y barato	Más complejo
Consumo eléctrico	Más ahorro que una encimera de vitrocerámica y menos que una de gas	No requiere electricidad

Duda #2: las encimeras de inducción cocinan más rápido



Por supuesto que son mucho más rápidas al momento de cocinar en comparación con cocinas a gas tradicionales.

El proceso a base de un campo magnético, permite que la olla se caliente de inmediato, sin permitir calor residual.

En este sentido, las cocinas de inducción calientan dos veces más rápido que cualquier otra cocina, incluso las de gas.

Duda #3: es más seguro usar una encimera de inducción



La seguridad es un factor crucial que no puedes pasar por alto al momento de cocinar y esto es un atributo que te ofrece una encimera inducción.

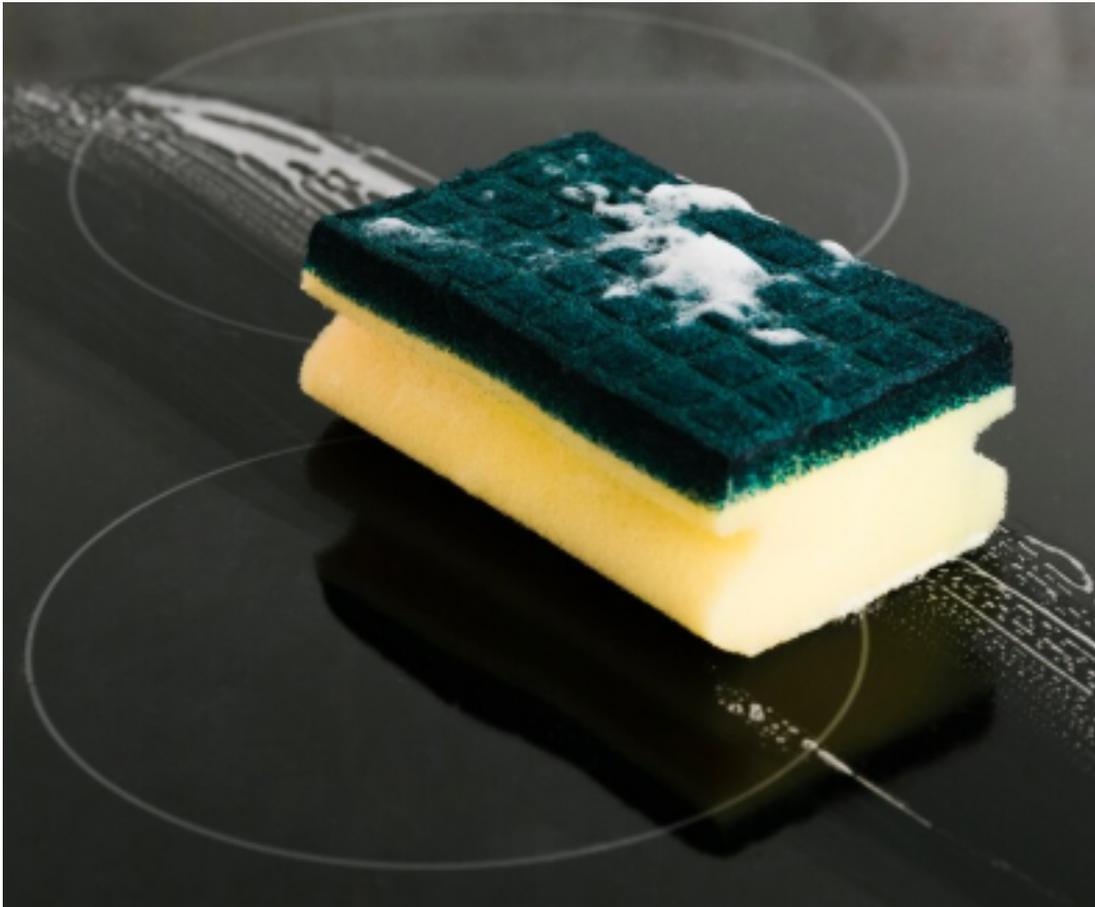
Las encimeras de inducción transfieren el calor solo al utensilio de cocina, por lo que no se genera pérdida de calor en toda la placa o en las paredes del sartén u olla.

Lo anterior, implica que el riesgo de sufrir quemaduras mientras cocinas es básicamente irrelevante.

Otro punto a favor es que al no percibir contacto con una olla compatible, la encimera de inducción deja de calentar y se apaga.

Hay variedad de modelos en el mercado que, ahora mismo, ofrecen opciones de regulación de potencia, impidiendo así, que la comida se pegue.

Duda #4: el mantenimiento es complejo



Muchas personas creen que al tratarse de una encimera más tecnológica, implica que la mantención sea más difícil, pero es todo lo opuesto.

La recomendación principal es que uses paños húmedos luego de cocinar para retirar los restos de alimentos y conservar la limpieza y brillo de su placa.

- *Revisa nuestro blog de [recomendaciones para limpiar encimeras de cocina en este enlace](#).*

Ahora bien, un factor que es determinante en este contexto, es que la [instalación de encimeras de inducción](#) y cualquier tipo de servicio técnico, lo tiene que llevar a cabo un profesional.

Al ser una encimera con base lisa, es común que esté propensa a las rayas, así que debes prestar especial atención a esto.

Duda #5: se puede cocinar con cualquier olla



¡No, no puedes! Quienes compran encimeras de inducción tienen la gran duda de si las ollas comunes son compatibles con este tipo de cocina.

La respuesta es que no. Una encimera de inducción requiere de ollas ferromagnéticas de hierro, acero, etc.

La buena noticia es que en el mercado son cada vez más los modelos disponibles y si tienes más preguntas sobre esto, te dejamos un blog completo sobre [qué pasa si cocinas con ollas normales en encimeras de inducción](#).

Duda #6: cómo se instalan las encimeras de inducción



Instalar una encimera de inducción es un procedimiento simple, siempre y cuando lo haga un profesional.

Es aconsejable que se considere una distancia mínima de unos 5 centímetros con respecto a la pared trasera y se dejen al menos 10 centímetros en los laterales.

Preguntas Frecuentes

Es posible que llegado a este punto, aún tengas dudas sobre las encimeras de inducción, por lo que te dejamos algunas preguntas frecuentes, a continuación.

¿La encimera de inducción es más cómoda que una de gas?

¡Definitivamente sí! Como viste antes, la placa es lisa y no tienes que perder tiempo quitando restos de suciedad de los quemadores y rejillas como es común en las cocinas a gas. Asimismo, basta con limpiar con un paño húmedo para conservarla.

¿Las encimeras de inducción son más eficientes que las encimeras de vitrocerámica?

Así es. Este tipo de encimera es más eficiente. De hecho, vale decir que la encimera de inducción es una versión más avanzada.

¿Cuánto tiempo dura una encimera de inducción?

Los electrodomésticos duran el tiempo que el usuario permita. Si cuidas bien tu encimera de inducción y sigues las recomendaciones de mantenimiento, tu encimera puede tener una vida útil de hasta 10 años.

Conclusión

En palabras finales, te queremos invitar a probar la eficiencia de las encimeras de inducción debido a su funcionalidad y eficiencia. Son cómodas, seguras y más rentables a largo plazo.

Además, si quieres tener la oportunidad de comprar la encimera ideal para tu cocina, no dudes en confiar en [JIKONI](#).