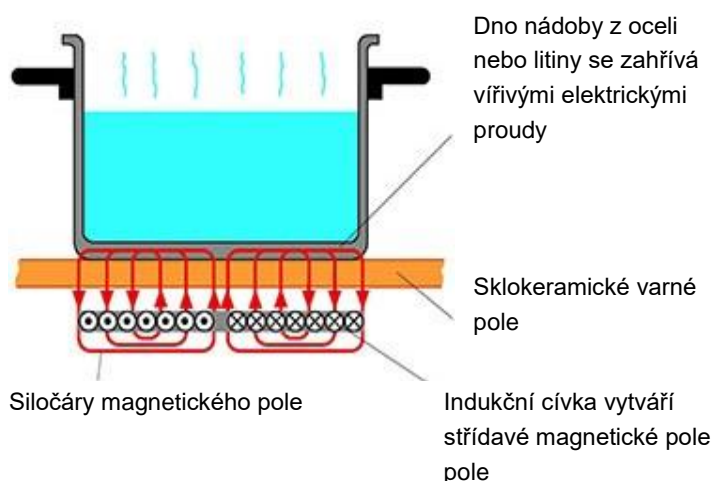


## Princip fungování indukce

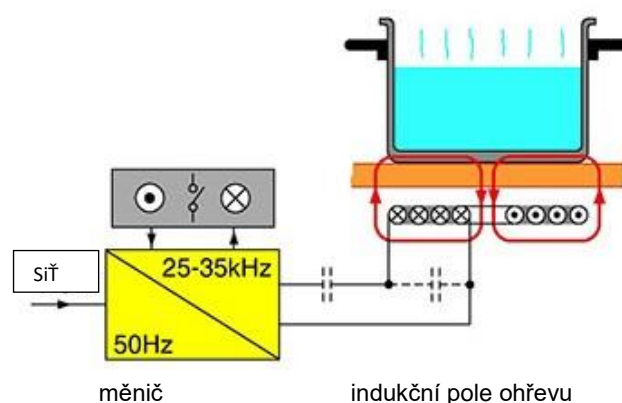
### Co to znamená vařit pomocí indukce?

Při vaření pomocí indukce se na rozdíl od konvenčních způsobů vaření teplo vytváří přímo ve dnu varné nádoby. Sklokeramická deska slouží pouze jako plocha k postavení hrnce, nikoli k přenosu tepla. Generátor (měnič) převádí proud ze sítě o frekvenci 50 Hz na vysokofrekvenční proud o asi 25000 Hz. Vysokofrekvenční proud vytváří v měděné cívce, tak zvaném induktoru, střídavé magnetické pole. To ovlivňuje pohyb elektronů ve feromagnetickém dnu hrnce, které se tak zahřívá.

#### Znázornění principu indukčního vaření



#### Základní konstrukční schéma indukčního vaříče



Jestliže chcete vyzkoušet, zda jsou vaše hrnce a pánve vhodné pro indukční vaření, přiložte ke dnu nádoby magnet. Pokud se magnet přichytí, znamená to, že je dno z materiálu, který se hodí k indukčnímu ohřevu.

**Důležité: nádobí je na indukčních vaříčích třeba považovat za součást celého varného systému stejně jako třeba pneumatiky u sportovního auta. Některé laciné hrnce a pánve jsou sice magnetické, ale s našimi vysoce výkonnými varnými systémy fungují pouze do určité míry. Kontinuální zvyšování výkonu, maximální výkon a udržování teploty jsou možné často jen omezeně!**

Všechny hrnce a pánve v našem sortimentu jsou konstruovány pro možnosti našich profesionálních varných systémů a pracují ve všech funkcích optimálně.

#### Výhody indukčního vaření.

➤ **ÚSPORA ENERGIE**

Pokud postavíme menší hrnec na velké varné pole, nedojde k žádným ztrátám energie, protože teplo se vytváří pouze ve dnu nádoby. Pokud na varném poli nestojí žádná nádoba, indukce se automaticky vypne a výkon vařiče klesne na pohotovostní režim s minimální spotřebou energie.

➤ **RYCHLOST**

Odpadá předeřívání varného pole, protože se teplo vytváří ve dnu nádoby. Obsah se začne vařit dokonce rychleji, než na plynovém hořáku.

➤ **PRACOVNÍ PODMÍNKY:**

Prakticky neexistuje riziko popálení, protože varné pole není horké, zahřívá se pouze nepřímo teplem ze dna hrnce. Vyzařování tepla, které představuje často vysokou termickou zátěž pro kuchaře, je redukováno na minimum. Nastavení výkonu s přesností na procento umožňuje zjednodušit některé postupy, například odpadá vaření ve vodní lázni, a zabraňuje připalování a rozváření pokrmů.

Výrobci nádobí a vařičů označují tyto indukční varné systémy jako třetí generaci spotřebičů a pronikají na trh s nově vyvinutými modely. Indukční sporáky a vařiče musí mít certifikáty o přezkoušení odstínění, technické bezpečnosti a zpětného vlivu na síť. K dispozici jsou vhodné hrnce a rozhodně má smysl je používat, protože vhodná konstrukce dna umožňuje rychlejší zahřátí a distribuci tepla.

Pokud byste měli zájem indukční vaření vyzkoušet, obraťte se na odborného poradce naší firmy. Rádi vám poradíme a těšíme se na váš telefonát.

---