



Se imponen la eficiencia energética y la comodidad

El mercado de cocinas presenta hoy día más alternativas que nunca. Tantas, que puede resultar complicado elegir la más adecuada para cada uso y consumo familiar. Placas por inducción, cocinas eléctricas, de gas o vitrocerámicas son las opciones más extendidas. Cada una de ellas presenta ventajas e inconvenientes que conviene sopesar antes de adquirirlas. En la elección deben primar, por encima de la estética, los hábitos de quien utilizará la placa (uso diario o más bien ocasional, pocos platos o grandes cantidades de comida...). También el presupuesto disponible inclinará la compra hacia una placa u otra, sin olvidar un aspecto que cada vez se valora más: su facilidad de limpieza y el espacio que ocupan.

Cocinas eléctricas

Cocinas eléctricas tradicionales. Los fuegos son placas metálicas de hierro fundido de diferentes tamaños y potencia que se pueden graduar en función de las necesidades del usuario. Es habitual que uno de los focos sea 'rápido' y se caliente en menos tiempo. También es frecuente que se combinen focos eléctricos y quemadores de gas.

Ventajas: estos aparatos son de los más económicos (otra cosa es su consumo energético). Los focos enfrían muy lentamente, así que con su calor residual se puede acabar de cocinar un plato.

Desventajas: consumo elevado de electricidad en comparación con otros tipos de placas, eficiencia energética inferior a las vitrocerámicas (exceptuando las de gas). Mucho más lentas para calentarse y enfriarse, hay que esperar más para limpiarlas. En estos momentos se pueden encontrar modelos a partir de 115 euros.



Cocinas de gas

Convencionales. Se trata de una placa de acero inoxidable con quemadores de llama, aunque también pueden tener tres quemadores de llama y uno eléctrico. Cada fogón se diferencia en la potencia de la llama y los modelos más completos disponen de un dispositivo de autoencendido y un sistema de seguridad que corta el flujo de gas si la llama se apaga. También las hay de dos quemadores, e incluso de un quemador a gas y otro eléctrico, interesantes para cocinas pequeñas o segundas viviendas.

Ventajas: la más económica de todas, tanto por el precio de la placa como por el del gas o butano. Cualquier batería de cocina sirve (acero inoxidable, barro, especiales para vitrocerámicas, etc).

Desventajas: en las de butano hay que cambiar la bombona cada cierto tiempo y de tener otra disponible en casa. La limpieza de las placas de gas resulta más ardua y engorrosa que la del resto. Los mandos no están integrados, con lo que se complica más su limpieza y es más fácil que se acumule suciedad a la que es difícil acceder. Tienen que pasar inspecciones periódicas. Los precios oscilan entre 100 y 260 euros.

De gas-cristal. Se diferencian de las anteriores en que su base no es metálica, sino de vidrio o similar. Resultan más estéticas y modernas, pero poseen las mismas ventajas e inconvenientes que las tradicionales de gas. Son más caras: a partir de los 160 euros.



Vitrocerámicas

Placa vitrocerámica eléctrica.

Transmiten el calor de abajo hacia arriba, no de manera horizontal, con lo que se pierde menos calor y hay menos riesgo de quemaduras por contacto con las partes exteriores a las zonas de cocción. Requieren recipientes con base plana para sacarles el máximo rendimiento. Hay placas que combinan focos de vitrocerámicas de distinto tipo (ejemplo: dos focos de inducción y dos Hi Light). También las hay de sólo dos focos, de tamaño más reducido.

Ventajas: fáciles de limpiar y mantener, seguras (se apagan solas porque incluyen un termostato que controla el calor, manteniendo siempre una temperatura media).

Desventajas: algunos tipos de vitrocerámica son todavía algo caros. No sirven todos los tipos de recipientes.

Tipos de vitrocerámicas eléctricas:

- **De inducción.** Funciona por ondas magnéticas. El calor se genera de manera instantánea al encender el mando del foco que deseamos utilizar, así que el tiempo necesario para la cocción es inferior al del resto de aparatos y su consumo menor. Estas placas no queman si se tocan cuando están encendidas porque debajo

del cristal no hay ninguna resistencia, tan sólo una bobina que crea un campo magnético que atraviesa el cristal. Resultan, pues, recomendables cuando hay niños en casa. Las de menor consumo de todos los tipos de placas. Cuestan entre 650 euros y 1.300 euros, según el modelo y tamaño. Son las que probablemente sustituirán a las placas *Hi light*, aunque los precios deben bajar más para que así suceda.

- **Halógenas.** Utilizan focos halógenos como elemento generador de calor y su respuesta es muy rápida, aunque no inmediata. Su utilización requiere mucha potencia y, por tanto, mayor consumo.
- **Radiantes.** Las más económicas y las que menos se venden actualmente, al haberse quedado obsoletas. El calor se genera a través de las resistencias radiantes, fabricadas a partir de aleaciones metálicas de forma helicoidal o espiral, que van fijadas en un soporte de material aislante. A partir de 350 euros.
- **Placas *Hi-light*.** Se han impuesto de manera abrumadora frente a las radiantes, que fueron las más utilizadas hasta que aparecieron las *Hi-light*. También se conocen como las placas rápidas y están formadas por resistencias onduladas que calientan con mayor rapidez que las radiantes. Son las más habituales en las casas. El precio varía desde 255 euros hasta 500.

Vitrocerámicas de gas. Este tipo de vitrocerámicas funcionan a gas. Son mucho más caras que las eléctricas, pero ahorran en el recibo de la luz, principal inconveniente de las otras. Su oferta es limitada, probablemente debido a su elevado precio (cuestan alrededor de 1.000 euros frente a los 250 euros de las eléctricas) y a su baja eficiencia energética. ◀

PARA MUCHOS LAS PLACAS CON DOS FOCOS SON SUFICIENTES, PUES CADA VEZ SE USAN MÁS LAS PLANCHAS DE COCINA O EL MICROONDAS