

Sólo dos aprueban en seguridad

La posibilidad de sufrir quemaduras al agarrar sus empuñaduras es lo único que penaliza a estas parrillas, que permiten cocinar de un modo sano y sabroso

Se han analizado siete planchas eléctricas de cocina que cuestan desde 35 euros (BJM) hasta 84 euros (Fagor). Precisamente, fueron estas dos planchas las únicas que superaron todas las pruebas de seguridad. La mejor relación calidad-precio es BJM, una buena plancha que dispone de la mayor superficie de cocinado aunque fue la peor valorada en la prueba de uso realizada por consumidores. Fagor, la más cara, se revela como una opción interesante para quien priorice en su elección el criterio de la calidad, y fue la mejor en la prueba de uso.

Estas planchas de cocina permiten preparar platos sabrosos sin apenas aceite de fritura (se reduce la ingesta de grasa y de calorías) y minimizar la pérdida de nutrientes que causan otras técnicas culinarias. Además, son fáciles de usar y de limpiar, por lo que cada vez se utilizan más.

Las siete parrillas estudiadas son de aluminio y su superficie está compuesta por una lámina metálica revestida con sustancias poliméricas para que sea posible cocinar con poco o nada de aceite sin que los alimentos se peguen.



El laboratorio comprobó que ni siquiera a altas temperaturas el recubrimiento de las planchas desprendía sustancias tóxicas que puedan contaminar los alimentos.

Seguridad, clave

Las siete parrillas fueron sometidas a **pruebas de seguridad muy exigentes**, que sólo BJM y Fagor superaron en su conjunto. Las asas demostraron ser lo suficientemente aislantes y alcanzar una temperatura muy por debajo de lo que indica la norma, sin embargo la reglamentación va más allá y tampoco permite que sea posible el contacto de las manos con zonas de riesgo (como la superficie de la placa) cuando se sujeta la empuñadura. En esta prueba fallaron DeLonghi, Ariete, Princess, LeBonVivant y Ufesa donde zonas muy calientes de la placa quedan cerca de los dedos que sujetan los agarraderos.

Se comprobó que las planchas reflejaran todas las marcas e indicaciones establecidas para este tipo de aparatos, que no fuera posible acceder con los dedos a partes con carga eléctrica, que la corriente de fuga y rigidez dieléctrica no superen los máximos establecidos, su comportamiento ante un

funcionamiento anormal, la resistencia de las asas al fuego y a las corrientes superficiales, que no se muevan al ser colocarlas sobre un plano inclinado de 10°, su resistencia mecánica; y que las empuñaduras y asas no se aflojen con un uso normal. En cuanto a **las asas**, las de las siete son buenas aislantes del calor, para lo que utilizan plásticos y/o acero. También las siete disponen de termostato que apaga y enciende el equipo para que la placa se mantenga a la temperatura deseada, y una luz para saber cuándo encuentra en funcionamiento.

Los siete **cables** se separan de su correspondiente plancha, lo que facilita su limpieza aunque, al parecer, impide el cómodo sistema recogecables. El más largo y que mayor libertad ofrece a la hora de colocar la placa lejos de un enchufe es el cable de Princess, con 260 centímetros, mientras que el resto tienen una longitud muy inferior: desde 111 cm (BJM) hasta 125 cm (Fagor).

DeLonghi, Ariete, Fagor y BJM, disponen de un eficaz **depósito** donde se recoge la grasa y los restos de los alimentos, facilitando la limpieza. **Otros accesorios** son la tapa transparente que incorporan DeLonghi y Ariete (evitan salpicaduras), los

Su superficie antiadherente permite cocinar empleando poca grasa



PLANCHAS DE COCINA

MARCA MODELO	BJM "WJ-026"	FAGOR "BBC 844"	DELONGHI "BG21"	ARIETE "LA GRIGLIATA 760"	UFESA "GR 7450 MAXICHEF"	LEBONVIVANT "GE 96800"	PRINCESS "TABLECHEF CLASSIC 2000"
Precio (euros)	34,90	84,31	50,00	57,00	55,86	59,00	72,43
Información y protección al consumidor	Incorrecto	Incorrecto	Correcto	Incorrecto	Correcto	Incorrecto	Incorrecto
Garantía del producto	Correcto	Correcto	Correcto	Incorrecto (en italiano)	Correcto	Correcto	Incorrecto (solo 1 año)
Seguridad	Correcto	Correcto	Incorrecto	Incorrecto	Incorrecto	Incorrecto	Incorrecto
Características técnicas							
Dimensiones LxAxH (cm)	52x27,5x10	43x28x9	46x41x8	51,5x35,5x8	53x26x10	50x30x8	46x25,5x4,5
Superficie útil de cocinado (cm²)	1.456	837	1.104	1.200	1.222	1.380	1.160
Peso (kg)	2,7	2,9	4,2	4,6	2,2	2,4	2,7
Potencia declarada (W)	1.500	1.500	1.300	1.600	1.300-1.500	1.500	1.500
Potencia medida (W)	1.529	1.466	1.190-1.255	1.559	1.236-1.464	1.338	1.161-1379
Longitud de cable (cm)	111	125	114	113	118	115	260
Depósito recoge grasa	Sí	Sí	Sí	Sí	No	No	No
Accesorios	Bandeja para comida	Espátulas planas de madera	Tapa, palos de madera para pinchos	Tapa	Espátula curvada de madera	Espátulas planas de madera	Espátulas planas de madera
Toxicidad del antiadherente	Nula	Nula	Nula	Nula	Nula	Nula	Nula
Prueba de uso (de 1 a 5)	2,8	4	3,5	3,4	3	3,1	3,3
Calidad global	Buena	Muy Buena	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente	Insuficiente

Potencia, tamaño y peso

Cuanto mayor sea la potencia de una plancha de cocina más posibilidades de cocinado tiene el usuario, y, evidentemente, más electricidad consume el equipo a pleno rendimiento.

La **potencia** reconocida de estas planchas varió desde 1.300 W de Delonghi hasta 1.600 W de Ariete, aunque no en todos los casos este dato se correspondió con la realidad: la norma permite una desviación de hasta el 10% por defecto y de hasta el 5% por exceso entre la potencia indicada y la real, pero Princess funcionaba con un 23% menos de potencia de lo que anuncia (es decir, con más del doble de la desviación permitida) y LeBonVivant dio un 11% menos.

En cuanto a sus **dimensiones**, se da la aparente paradoja de que la plancha con la superficie útil más pequeña (Fagor, con 837 cm²) es el doble de grande que Princess (46x25,5x4,5 cm), la que menos abulta. La más grande (y por tanto más incómoda de guardar) es Delonghi, que ocupa casi tres veces más que la más pequeña (Princess).

Superficie útil: la que ofrece más superficie aprovechable para cocinar es BJM, con un 74% más que la de la más pequeña (Fagor).

También son muy diferentes en cuanto a su **peso**: desde los poco más de dos kilos de Ufesa y LeBonVivant hasta los más de cuatro kilos de Ariete y Delonghi.

• pinchos de Delonghi para la elaboración de
• brochetas, la bandeja para servir comida
• de BJM y las espátulas de madera de Fagor,
• Princess, LeBonVivant y Ufesa, para evitar
• que se raye la superficie.

Prueba práctica

• Once usuarios probaron estas planchas
• siguiendo las recomendaciones de sus ma-
• nuales y puntuaron diversos aspectos del
• 1 al 5. El objetivo era comprobar cómo se
• desenvuelven estas placas en las diversas
• circunstancias que depara su uso cotidia-
• no en la cocina. La que demostró mejor
• comportamiento fue Fagor. **La que más**
• **rápido calienta** es Fagor (tarda 4 minu-
• tos), seguida de Ariete (4 minutos y 15 se-
• gundos), y la más lenta en calentarse fue
• BJM (6 minutos y 30 segundos). Fagor fue
• también la mejor en **homogeneidad del**
• **calentamiento** de su superficie, con un 5
• sobre 5, seguida de Princess con 4,7 pun-
• tos. Ufesa y BJM fueron las peores en este
• apartado. Por otro lado, Delonghi y Ariete

suspendieron en **facilidad de uso y limpieza** por sus excesivos accesorios desmontables. En general, las placas con la superficie ondulada resultaron más difíciles de limpiar que las lisas. El **manual de instrucciones** menos útil fue el de BJM, y el más completo el de Fagor. Por otra parte, las siete parrillas fallaron en la claridad de su indicador de **desconexión automática**. Fagor obtuvo también la mejor puntuación en las **instrucciones para un primer uso**, algo en lo que fallaron LeBonVivant, BJM, Ariete y Princess.

Los usuarios valoraron muy positivamente la existencia de **depósito** para recoger grasa y restos, especialmente el de Fagor, aunque los de Delonghi, BJM y Ariete también merecieron buenas calificaciones. En cuanto a **seguridad**, los usuarios consideraron a Delonghi y Ariete como las más seguras y suspendieron a BJM y Princess porque entendieron que no reunían los requisitos exigibles, algo que, como se comprobó en la prueba de labora-

UNA A UNA, SIETE PLANCHAS DE COCINA

BJM WJ-026

34,90 euros, la más barata



→ La mejor relación calidad-precio. No indica la posición de apagado mediante el número "0", sino con "OFF" (incumple la normativa). Con la mayor superficie de cocinado (1.456 cm²). Una de las dos que superan todas las pruebas de seguridad. Accesorios: bandeja para comida.

Prueba de uso: 2,8 puntos sobre 5, la peor calificada.

Calidad global: buena

FAGOR BBC 844

84,31 euros, la más cara



✿ Otra opción interesante. No indica la posición de apagado mediante el número "0", sino con un pictograma (incumple la normativa). Con la menor superficie de cocinado (837 cm²), y la segunda más pequeña. Una de las dos que superan todas las pruebas de seguridad.

Accesorios: espátulas planas de madera.

Prueba de uso: 4 puntos sobre 5, la mejor calificada.

Calidad global: muy buena

DELONGHI BG21

50 euros, la segunda más barata



Uno de los mejores manuales. La más grande (46x41x8 cm) y la segunda más pesada (4,2 kg). Superficie útil de cocinado de 1.104 cm². No es segura porque hay riesgo de tocar partes calientes al sujetar las asas. Accesorios: una tapa de cristal y pinchos de madera para brochetas.

Prueba de uso: 3,5 puntos sobre 5.

Calidad global: insuficiente

torio, no se correspondía con las prestaciones objetivas de BJM, una de las dos que aprueban en seguridad.

BJM (2,8 puntos sobre 5) es la única que no alcanzó el aprobado en la nota final del examen realizado por los consumidores. Ufesa (3 puntos) y LeBonVivant (3,1 puntos) se quedan en el suficiente, sobre todo por no obtener buenas valoraciones en aspectos técnicos. Ariete (3,4 puntos), DeLonghi (3,5 puntos) y Princess (3,3 puntos) se situaron algo por encima.

La mejor en la prueba de uso fue, con diferencia, Fagor, al conseguir como nota final 4 puntos sobre 5, que además de los elementos anteriormente expuestos fue muy bien valorada por su diseño, que los usuarios definieron como “moderno”.

Manuales e indicaciones

DeLonghi y Ufesa son las dos únicas planchas de cocina estudiadas que indican -como es preceptivo- la posición de apagado

con un cero, y no con la palabra “off” o con un pictograma cuyo significado puede ser desconocido para los consumidores. Princess no indicó adecuadamente en su manual que sólo un equipo técnico puede sustituir el cable.

Los documentos de garantía de Ariete y Princess no son correctos, el primero por estar íntegramente en italiano y el segundo por lo pésimo de su traducción y por ofrecer sólo un año de cobertura, en vez de los dos obligatorios. Esto no obsta para que todos los equipos estén protegidos durante los dos años que fija la Ley de Garantías de Bienes de Consumo de 2003.

Y, aunque no lleguen a incumplir la normativa, sería deseable que Princess, LeBonVivant y BJM incluyeran información sobre un primer uso de la parrilla, porque no lo hacen. BJM tampoco habla de la limpieza y mantenimiento, ni incorpora recetas. Destacan positivamente Fagor y Ufesa por ser las únicas en hacer referencia a aspectos medioambientales. <

Se han analizado siete parrillas eléctricas de cocina, que cuestan desde los 34,90 euros de BJM hasta los 84,31 euros de Fagor. Estas placas son aparatos que hacen a la plancha carnes, pescados, verduras o marisco con muy poco aceite o grasa añadida, lo que permite preparar platos más saludables.

DeLonghi, Ariete, Princess, LeBonVivant y Ufesa no son seguras porque el usuario puede sufrir quemaduras al tocar partes calientes al agarrar las asas. Ninguno de los recubrimientos antiadherentes resulta tóxico.

Las garantías de Ariete y Princess son incorrectas, y LeBonVivant y Princess ofrecen una potencia real inferior a la declarada.

La parrilla más pequeña es Princess. Las más voluminosas son DeLonghi, Ariete y BJM. La superficie de cocinado menor es la de Fagor y la mayor BJM. Princess, LeBonVivant y Ufesa no disponen del útil depósito recoge-grasa.

Se da la paradoja de que una de las dos placas seguras, BJM, suspende la prueba de uso al ser percibida por los usuarios como poco segura. Fagor fue la mejor valorada.

BJM y Fagor, las únicas que aprueban en calidad global (por ser seguras) resultan la mejor relación calidad-precio. La primera, notablemente más barata, ofrece prestaciones suficientes para un usuario convencional.

ARIETE LA GRIGLIATA 760
57 euros



Incumple la ley de garantías por no estar en castellano. No indica la posición de apagado mediante el número “0”, sino con un pictograma (incumple la normativa). La segunda más voluminosa y la más pesada (4,6 kg). Superficie útil de cocinado de 1.200 cm². No es segura porque hay riesgo de tocar partes calientes al sujetar las asas. Accesorios: tapa de cristal.

Prueba de uso: 3,4 puntos sobre 5.

Calidad global: insuficiente

UFESA GR 7450 MAXICHEF
55,86 euros



Uno de los mejores manuales. La más liviana (2,2 kg). Superficie útil de cocinado de 1.222 cm². Sin depósito para recoger la grasa. No es segura porque hay riesgo de tocar partes calientes al sujetar las asas. Accesorios: espátula curvada de madera.

Prueba de uso: 3 puntos sobre 5.

Calidad global: insuficiente

LEBONVIVANT GE 96800
59 euros



La segunda más ligera (2,4 kg). No indica la posición de apagado mediante el número “0”, sino con “OFF” (incumple la normativa). Su potencia es inferior a la declarada (incumple la norma). Superficie útil de cocinado de 1.380 cm². Sin depósito para recoger la grasa. No es segura: riesgo de tocar partes calientes al sujetar las asas. Accesorios: espátulas planas de madera.

Prueba de uso: 3,1 puntos sobre 5.

Calidad global: insuficiente

PRINCESS TABLE CHEF CLASSIC 2200
72,43 euros, la segunda más cara



Garantía incorrecta por estar mal traducida y ofrecer sólo un año. No indica la posición de apagado mediante el número “0”, ni quién debe sustituir el cable (incumple la normativa). Su potencia es inferior a la declarada (incumple la norma). La más pequeña. Superficie útil de cocinado de 1.160 cm². Sin depósito para recoger la grasa. El cable más largo. No es segura porque hay riesgo de tocar partes calientes al sujetar las asas. Accesorios: espátulas planas de madera.

Prueba de uso: 3,3 puntos sobre 5.

Calidad global: insuficiente