



Hornos de cocina

## De electrodoméstico casi olvidado a objeto de deseo

Los nuevos hornos asan, gratinan, levantan masas, cocinan varios platos a la vez, no emiten humos, se limpian solos... y hasta dan recetas

Es uno de los electrodomésticos protagonistas de la cocina. Tras años relegado de sus funciones por el microondas, el horno ha dejado de ser un cajón para guardar sartenes y ha recuperado su lugar. Los nuevos aparatos aúnan diseño de vanguardia, máxima eficacia y funcionalidad, y sofisticados sistemas de autolimpieza.

### Más limpios con menos esfuerzo

- ◆ Los **hornos tradicionales** tienen paredes lisas que facilitan su limpieza, que se realiza del modo habitual, con bayeta y los productos de limpieza necesarios.
- ◆ En los **hornos con autolimpieza catalítica**, las paredes son rugosas para que absorban la suciedad. La superficie áspera y porosa descompone la grasa y los olores en dióxido de carbono y agua. Las salpicaduras de alimentos de mayor tamaño suelen desaparecer al cabo de varias conexiones del horno. Los restos de condimentos y similares adheridos al esmalte pueden eliminarse con ayuda de cepillo de cerdas suaves o un paño seco. No deben emplearse productos limpiadores.
- ◆ Si lo que busca es obtener la limpieza más higiénica con el mínimo esfuerzo, debe elegir un **horno con limpieza pirolítica**. Es el sistema más avanzado, aunque también el más caro (unos 700 euros). La pirolisis somete los residuos de grasas y alimentos a una temperatura de 500° C, lo que calcina cualquier resto de suciedad.

- ◆ En la elección de un horno, hay que tener también en cuenta **el tipo de esmalte que recubre sus paredes:**

**Titán:** la superficie extra-deslizante hace que los restos de suciedad adheridos sean mínimos y se puedan retirar con la ayuda de un paño húmedo y, además, tiene una gran resistencia a golpes, arañazos y altas temperaturas.

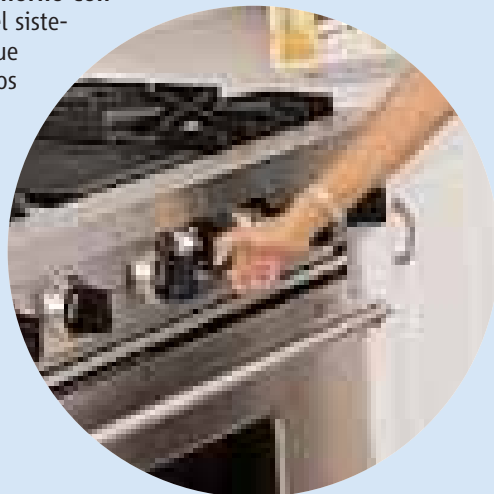
**Cristal Clean:** proporciona una superficie muy resistente, lisa y brillante, que evita que los alimentos se adhieran.

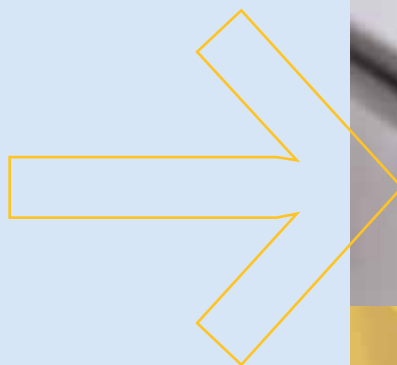
**Top Slide:** procura una menor adherencia de los alimentos.

**Clean-Enamel:** impide que se fijen las salpicaduras de grasa y suciedades, y permite que los carrieres laterales se extraigan con gran facilidad.

### Hornos seguros y sin malos humos

- ◆ Si quiere evitar quemaduras, elija un horno **con sistema de puerta fría**, que permite mantener la temperatura exterior de la puerta dentro del límite fijado por la norma europea de electrodomésticos. También tiene la opción de comprar un horno con protección térmica para la puerta, Isofront Plus, que consiste en tres cristales que impiden que la temperatura supere los 50°C.
- ◆ Para reducir las temperaturas que se generan en la maneta (tirador) y el frontal del horno, hay que evitar las condensaciones por salida de vapores y refrigerar los muebles en que va instalado el horno con la creación de un flujo de aire a su alrededor. Algunos hornos incorporan un **sistema de ventilación dinámica con antivaho**.
- ◆ También es posible disminuir los vapores del interior del horno y la emisión de vapores al exterior, evitando que se forme una película de grasa sobre los muebles de la cocina, si el aparato incorpora un filtro **ActivCat**, que actúa como catalizador de olores y filtro antigrasa.
- ◆ Una tercera opción para evitar los vapores es adquirir un horno con **cámara de mezclas MCS**. Este sistema de refrigeración dinámica del horno permite reducir la temperatura de salida de los vapores de cocción y la generación de condensaciones en el interior de la cavidad antes de su extracción al exterior.
- ◆ Si en su casa hay niños, es muy recomendable que su horno disponga de un **sistema de bloqueo** que impida su puesta en marcha de forma accidental o sin la supervisión de un adulto.





### Comida a punto con el mínimo esfuerzo

- ◆ En un horno con **Touch Control** basta con tocar el cristal cerámico de la placa de cocina para activar las funciones que se muestran en un panel digital. Seleccionando una función podrá regular exactamente la intensidad del calor, el calentamiento rápido, desconexión de seguridad, etc. Lo puede encontrar por cerca de 500 euros.
- ◆ En caso de adquirir un horno con **sistema EPS**, sepa que va a poder seleccionar temperaturas entre 50°C y 300°C con un control electrónico preciso, y hasta 24 programas automáticos de cocción, y 10 funciones de calentamiento diferentes (hornear con vapor, horno de leña, etc.). Desde 700 euros.
- ◆ Si lo que está buscando es lo más parecido a un asistente personal en la cocina, y puede permitírselo, decídase por un horno con **sistema EPS Plus** (alrededor de 1.000 euros), que le guiará en la elección de los diferentes platos, proporcionándole información en todo momento. Indica las condiciones óptimas de temperatura o la altura de la bandeja para conseguir los mejores resultados. Todas las recomendaciones y toda la información se hallan a la vista en un menú de textos que ofrece la posibilidad de realizar apuntes personalizados.

### Funciones especiales

- ◆ Para los aficionados a los platos gratinados, algunos modelos incorporan mejoras muy novedosas, como el **Turbo-grill**, que produce un calor superior muy potente y un reparto de la temperatura de modo que no es necesario dar la vuelta al alimento durante la cocción. Si le interesa regular la intensidad del grill mediante el termostato, le conviene un horno con **Vario-grill**. Para un gratinado en mayores superficies que en el grill y una mayor potencia, lo obtendrá en un horno con **MaxiGrill**. Si además quiere lograr un asado uniforme al mismo tiempo que dora superficialmente, la solución la tiene en un **MaxiGrill con turbina**.
- ◆ Para familias numerosas, o personas que prefieran cocinar la mayoría de los platos en el horno, la mejor elección es un aparato que incorpore un **Turbo Plus** o un **Turbo-hornear**. Con esas funciones, podrá cocinar varios platos al mismo tiempo, sin mezcla de olores ni sabores.
- ◆ En el horno de los golosos no puede fallar la función **Turbo-soleira**, aconsejada para repostería y pizzas, o el **calor tradicional Eco**, ideal para levantar masas de pan o repostería. +

