

CUCINA AD ISOLA E AD INDUZIONE



Madre dell'innovazione in cucina è l'induzione: modalità di cottura attraverso trasmissione di calore dalla piastra elettrica alla pentola.

Molto prima inserita e diffusasi in Francia e Germania, finalmente, con ampio ritardo, sbarca anche nella consuetudine italiana.

Ecco i suoi principali vantaggi:

- Eliminazione del gas in cucina e dei pericoli ed esso connessi;
- Velocità e rapidità di pulizia;
- Riduzione dei tempi di cottura;
- Risparmio energetico: quando la piastra raggiunge la temperatura di cottura impostata, si spegne automaticamente e non usa elettricità fino a che non necessario riattivarsi per riportare alla temperatura desiderata;
- Design minimalista: un elemento funzionale potenzia l'estetica della cucina; confrontate la medesima cucina con fornello a gas o ad induzione!



Quando la cucina è ambiente da vivere, sia nei tempi di cottura, che come luogo conviviale spesso è ad isola. La posizione centrale di parte delle componenti genera un ambiente diversamente vivibile, dove i moti di passaggio da un'area all'altra divengono circolari, generando uno spazio aperto e fluido. Cucinare non è un atto solo funzionale, ma un momento da condividere con famiglia ad amici.