

Les avantages de l'induction



Contrôle

Grande versatilité et contrôle précis et ponctuel sont les caractéristiques de la cuisson à induction. Les neuf réglages de puissance possibles (avec les options Powerboost en complément) offrent un large spectre de possibilités qui vont de la simple conservation de la chaleur de la nourriture jusqu'à une puissance nette disponible, impensable avec d'autres systèmes de cuisson.

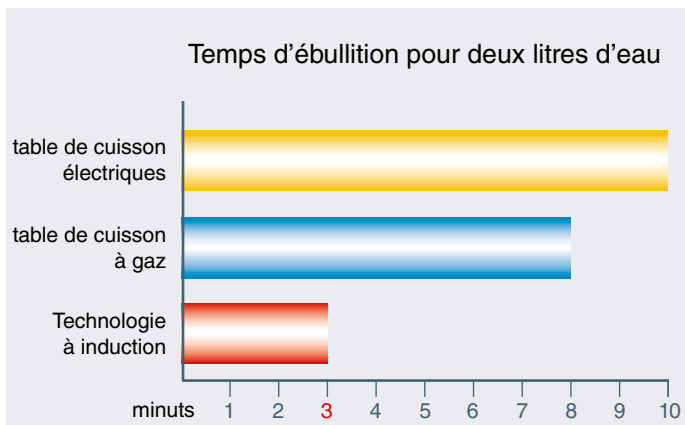
Sécurité

La surface de la table de cuisson est chauffée uniquement au contact des casseroles et n'atteint jamais des températures brûlantes; de plus, le simple geste d'enlever le récipient interrompt automatiquement le fonctionnement du plan. L'électronique sophistiquée des tables Foster compète les équipements en matière de sécurité grâce aux systèmes de Reconnaissance de casserole, Overflow detector (Détecteur de débordement), Désactivation automatique et Verrouillage de sécurité.

Entretien

La zone de cuisson s'active seulement sur le fond de la casserole laissant le tour de la table froid, ainsi, si les aliments débordent, ils ne brûlent pas et ne provoquent pas d'incrustations désagréables et difficiles à enlever. La table est donc très facile et rapide à entretenir et l'hygiène est parfaite.

Haute vitesse



Grande efficacité

	puissance utilisée	puissance nette	Rendement
table de cuisson électriques	2.000 W	1.000 W	50%
table de cuisson à gaz	1.820 W	1.000 W	55%
Technologie à induction	1.100 W	1.000 W	90%

Economiser de l'énergie



Grâce à la rapidité avec laquelle elle porte l'eau à ébullition, et son efficacité supérieure à tout autre système de cuisson, l'induction permet une réelle économie.

Exemples d'absorptions selon le type de cuisson

niveaux de cuisson	puissance	type de cuisson	exemples
1-2	50-130 W	très doux	fondre, bain-marie
3-4	150-300 W	doux	chauffer, mijoter
5-7	350-750 W	moyen	saucés, riz
7-9	1.000-2.300 W	intense	viande rôtie, friture
Powerboost	1.400-3.000 W	rapide	ébullition de liquides

La puissance élevée des tables à induction Foster fait penser à une grande consommation d'énergie. Comme vous pouvez le constater dans le tableau, la majeure partie des cuissons demande au contraire des puissances réduites.