



Per cottura a induzione
For induction cooking

GASTRONORM GASTRONORM / INDUCTION

H. 6.5cm 1/1 Color Outside



53x32x6.5

PACK> 1

COL.	CODE	BARCODE
<input type="checkbox"/>	9750530	8031301985101
<input type="checkbox"/>	9750538	8031301987365
<input type="checkbox"/>	9750534	8031301987594
<input type="checkbox"/>	9750537	8031301987372
<input type="checkbox"/>	9750532	8031301987587
<input type="checkbox"/>	9750533	8031301987600

H. 6.5cm 1/2 Color Outside



32x26.5x6.5

PACK> 1

COL.	CODE	BARCODE
<input type="checkbox"/>	9750320	8031301985118
<input type="checkbox"/>	9750328	8031301987433
<input type="checkbox"/>	9750324	8031301987624
<input type="checkbox"/>	9750327	8031301987426
<input type="checkbox"/>	9750322	8031301987563
<input type="checkbox"/>	9750323	8031301987617

H. 6.5cm 1/4 Color Outside



26.5x16x6.5

PACK> 1

COL.	CODE	BARCODE
<input type="checkbox"/>	9750260	8031301986092

H. 6.5cm 1/3 Color Outside

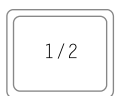


17x32x6.5

PACK> 1

COL.	CODE	BARCODE
<input type="checkbox"/>	9750170	8031301985125
<input type="checkbox"/>	9750178	8031301987310
<input type="checkbox"/>	9750174	8031301987303
<input type="checkbox"/>	9750177	8031301987297
<input type="checkbox"/>	9750172	8031301987556
<input type="checkbox"/>	9750173	8031301987280

H. 2cm 1/2 Color Outside



32x26.5x2

PACK> 2

COL.	CODE	BARCODE
<input type="checkbox"/>	9751320	8031301988287

H. 6.5cm 2/3 Color Outside



35x32x6.5

PACK> 1

COL.	CODE	BARCODE
<input type="checkbox"/>	9750350	8031301986412
<input type="checkbox"/>	9750358	8031301987419
<input type="checkbox"/>	9750354	8031301987402
<input type="checkbox"/>	9750357	8031301987396
<input type="checkbox"/>	9750352	8031301987570
<input type="checkbox"/>	9750353	8031301987389

H. 6.5cm 2/4 Color Outside



53x16x6.5

PACK> 1

COL.	CODE	BARCODE
<input type="checkbox"/>	9750160	8031301986061
<input type="checkbox"/>	9750168	8031301987358
<input type="checkbox"/>	9750164	8031301987327
<input type="checkbox"/>	9750167	8031301987341
<input type="checkbox"/>	9750162	8031301987549
<input type="checkbox"/>	9750163	8031301987334



Disponibili su richiesta anche a induzione GN FULL-COLOR
Available on demand too GN induction FULL-COLOR



LA CUCINA A INDUZIONE THE INDUCTION COOKING

LA COTTURA AD INDUZIONE UTILIZZA UNA PIASTRA CHE SFRUTTA IL PRINCIPIO DELL'INDUZIONE ELETTROMAGNETICA PER SCALDARE I CONTENITORI UTILIZZATI PER LA COTTURA DEI CIBI.

CI SIAMO DOMANDATI:
PERCHÉ NON UTILIZZARLO ANCHE PER LA PORCELLANA?

FUNZIONAMENTO

LA PIASTRA A INDUZIONE È COSTITUITA NEL SUO INTERNO DA UNA BOBINA DI FORMA CILINDRICA FORMATA DA UNA SERIE DI SPIRE CIRCOLARI MOLTO VICINE FRA LORO E REALIZZATE CON UN UNICO FILO DI MATERIALE CONDUTTORE ENTRO CUI VIENE FATTA SCORRERE UNA CORRENTE ELETTRICA VARIABILE NEL TEMPO. LA CORRENTE CHE SCORRE NELLA BOBINA PRODUCE UN CAMPO MAGNETICO E LA VARIAZIONE DI FLUSSO DEL CAMPO MAGNETICO NEL TEMPO, PRODUCE UNA FORZA ELETTROMOTRICE INDOTTA.

QUESTA FORZA ELETTROMOTRICE PUÒ DAR LUOGO A DELLE CORRENTI ELETTRICHE CHE DISPERDONO ENERGIA SOTTO FORMA DI CALORE. LE CORRENTI INDOTTE CIRCOLANO NEL MATERIALE DI CUI SONO COSTITUITI I RECIPIENTI PER LA COTTURA A INDUZIONE ED EMETTONO ENERGIA SOTTO FORMA DI CALORE COSICCHÉ IL RECIPIENTE STESSO, DISPOSTO SULLA PIASTRA, SI SCALDA.

APPLICANDO AL FONDO DELLA PORCELLANA MATERIALI CONTENENTI METALLI CONDUTTORI SI HA UN GRADUALE RISCALDAMENTO DELLA BASE DELLA PORCELLANA CHE SI DISTRIBUISCE GRADATAMENTE SU TUTTO IL PEZZO, PERMETTENDO UNA COTTURA LENTA O IL MANTENIMENTO DEL CALORE. L'UNICA DIFFICOLTÀ PER QUESTO TIPO DI COTTURA ERA TROVARE IL PERFETTO EQUILIBRIO DI RISCALDAMENTO TALE DA NON INDURRE LA PORCELLANA A ROMPERSI. DOPO DIVERSI STUDI SIAMO RIUSCITI A TROVARE LA SOLUZIONE IDEALE

VANTAGGI

ASSENZA DI FIAMME/ASSENZA DI EMISSIONI PER COMBUSTIONE/ASSENZA DI RISCHI DI PERDITE DI GAS/EFFICIENZA ELEVATA CON CONSEGUENTE RISPARMIO ENERGETICO/LE ZONE DI COTTURA SI ATTIVANO ESCLUSIVAMENTE IN PRESENZA DI CONTENITORI CON FONDO MAGNETICO E SI DISATTIVANO APPENA IL CONTENITORE VIENE TOLTO/IMPOSSIBILITÀ DI SCOTTARSI O DI FOLGORAZIONI/COMODITÀ NELLA PULIZIA DEL PIANO DI COTTURA

PERCHÉ L'APPLICAZIONE ALLA PORCELLANA?

PIÙ TIPOLOGIE DI COTTURA CON PRESENTAZIONE DIRETTA IN TAVOLA O A BUFFET, INOLTRE L'USO DELLA PORCELLANA PER INDUZIONE ANCHE IN FORNO, RIDUCE IL NUMERO DEI PEZZI NECESSARI IN CUCINA

INDUCTION COOKING USES A COOKTOP THAT TAKES ADVANTAGE OF THE PRINCIPLE OF ELECTROMAGNETIC INDUCTION FOR COOKING FOOD.

*WE ASKED OURSELVES:
WHY NOT USING IT FOR PORCELAIN?*

FUNCTIONING

THE INDUCTION COOKTOP IS MADE OF A COIL OF CYLINDRICAL SHAPE FORMED BY A SERIES OF CIRCULAR COILS VERY CLOSE TO EACH OTHER AND REALIZED WITH A SINGLE STRAND OF CONDUCTIVE MATERIAL WITHIN WHICH RUNS AN ELECTRIC CURRENT VARIABLE IN TIME. THE CURRENT, FLOWING THROUGH THE COIL, PRODUCES A MAGNETIC FIELD AND THE FLOW VARIATION OF THE MAGNETIC FIELD PRODUCES AN INDUCED ELECTROMOTIVE FORCE. THIS ELECTROMOTIVE FORCE CREATES ELECTRIC CURRENTS THAT DISSIPATE ENERGY IN THE FORM OF HEAT, SIMILARLY TO FRICTION IN MECHANICS. THESE INDUCED CURRENTS, MOVING THROUGH THE MATERIAL OF POTS FOR INDUCTION COOKING, ISSUE ENERGY IN THE FORM OF HEAT, SO THAT THE POT, PLACED ON THE COOKTOP, BECOMES WARM. BY APPLYING MATERIALS CONTAINING CONDUCTIVE METALS TO THE BOTTOM OF PORCELAIN, INDUCTION PRODUCES A GRADUAL HEATING OF THE BASE OF PORCELAIN THAT IS DISTRIBUTED GRADUALLY THROUGHOUT THE PIECE, ALLOWING A SLOW COOKING OR MAINTENANCE OF HEAT. THE ONLY PROBLEM IN USING THE PORCELAIN WAS FINDING THE RIGHT BALANCE OF HEATING THAT DOES NOT CAUSE THE PORCELAIN TO CRACK. AFTER SEVERAL ATTEMPTS AND TESTS WE WERE ABLE TO RESOLVE THE PROBLEM, WITH EXCELLENT RESULTS

BENEFITS

ABSENCE OF FLAMES; ABSENCE OF EMISSIONS FROM COMBUSTION; ABSENCE OF RISKS RELATED TO GAS LEAKS. HIGH EFFICIENCY AND ENERGY SAVING; ANY PART OF THE COOKTOP WARMS UP (THE POT HEATS UP, BUT THE COOKTOP REMAINS COLD). COOKING ZONES ARE ACTIVATED ONLY IN THE PRESENCE OF POTS WITH MAGNETIC BOTTOM AND ARE DEACTIVATED AS SOON AS THE POT IS REMOVED; IMPOSSIBILITY OF BURNING OR ELECTRIC SHOCK; CONVENIENCE IN CLEANING THE COOKTOP.

WHY THE APPLICATION ON PORCELAIN?

LIKE MORE TYPES OF COOKING METHODS WITH DIRECT PRESENTATION TO THE TABLE OR BUFFET. THE USE OF PORCELAIN FOR INDUCTION IN THE OVEN REDUCES THE NUMBER OF PIECES IN THE KITCHEN

Manifattura Porcellane Saronno srl

Via Varese 2/H
21047 Saronno (VA)
P. +39 02.9625875/96248452
F. +39 02.87378136
E. commerciale@mpsporcellane.com
www.mpsporcellane.com



PORCELLANE
DI SARONNO