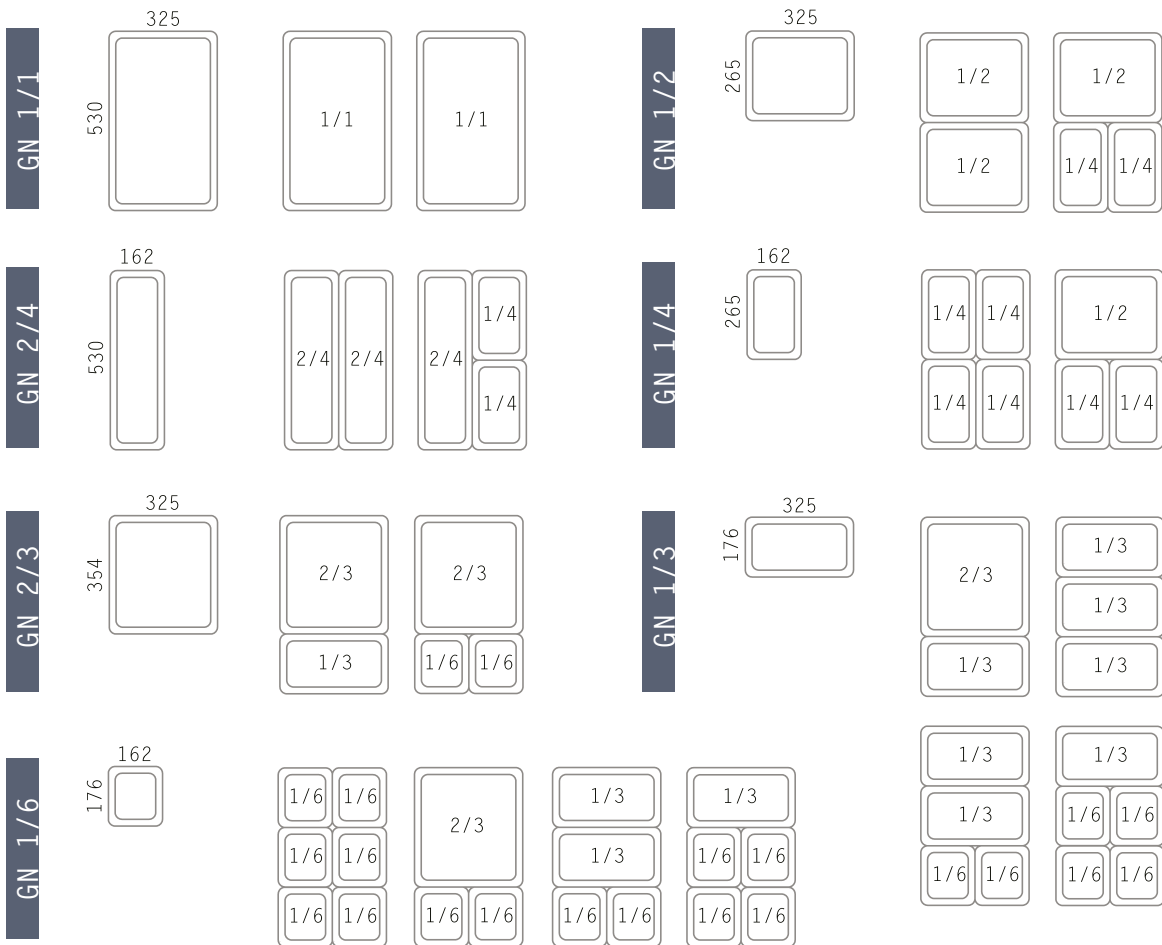






Disponibili su richiesta colore esterno
Available upon request color outside



GASTRONORM *Induction*

L'INDUZIONE CREA UN "CAMPO MAGNETICO" ATTRAVERSO DELLE BOBINE ALIMENTATE DALLA CORRENTE ELETTRICA, CHE GENERA CALORE DIRETTAMENTE SUL FONDO DELLA GASTRONORM UNA VOLTA CHE QUESTA VIENE APPOGGIATA AL PIANO COTTURA. LA TECNOLOGIA AD INDUZIONE OFFRE IL VANTAGGIO CHE IL CALORE SVILUPPATO VIENE TRASFERITO DIRETTAMENTE SUL FONDO DELLA GASTRONORM SENZA DISPERSIONE. NELLA COTTURA TRADIZIONALE, INVECE, IL CALORE SCALDA PRIMA IL PIANO COTTURA, CHE POI PER TRASMISSIONE SCALDA LA PENTOLA, CON NOTEVOLI SPRECHI E INEFFICIENZE.

INDUCTION creates A "MAGNETIC FIELD" THROUGH COILS POWERED BY ELECTRIC CURRENT, THE COILS GENERATE HEAT DIRECTLY ON THE BOTTOM OF THE GASTRONORM ONCE IT IS PLACED ON THE HOB. INDUCTION TECHNOLOGY OFFERS THE ADVANTAGE THAT THE HEAT DEVELOPED IS TRANSFERRED DIRECTLY TO THE BOTTOM OF THE GASTRONORM WITHOUT DISPERSION. IN TRADITIONAL COOKING, INSTEAD, THE HEAT HEATS BEFORE THE STOVE, WHICH THEN BY HEAT TRANSMISSION HEATS THE POT, WITH CONSIDERABLE WASTE AND EFFICIENCY.



Gourmet 1/1 - H6,5

Gourmet 1/1 - H6,5

Cm	Color	Pack	Code	Barcode
53x32 H6,5		1	9750530	8031301985101
53x32 H6,5		1	9750532	8031301987587
53x32 H6,5		1	9750533	8031301987600
53x32 H6,5		1	9750534	8031301987594
53x32 H6,5		1	9750537	8031301987372
53x32 H6,5		1	9750538	8031301987365








Gourmet 2/4 - H6,5

Gourmet 2/4 - H6,5

Cm	Color	Pack	Code	Barcode
53x16 H6,5		1	9750160	8031301986061
53x16 H6,5		1	9750162	8031301987549
53x16 H6,5		1	9750163	8031301987334
53x16 H6,5		1	9750164	8031301987327
53x16 H6,5		1	9750167	8031301987341
53x16 H6,5		1	9750168	8031301987358

Gourmet 1/3 - H6,5

Gourmet 1/3 - H6,5

Cm	Color	Pack	Code	Barcode
17x32 H6,5		1	9750170	8031301985125
17x32 H6,5		1	9750172	8031301987556
17x32 H6,5		1	9750173	8031301987280
17x32 H6,5		1	9750174	8031301987303
17x32 H6,5		1	9750177	8031301987297
17x32 H6,5		1	9750178	8031301987310



Gourmet 1/4 - H6,5







Gourmet 1/4 - H6,5

Cm	Color	Pack	Code	Barcode
26,5x16 H6,5		1	9750260	8031301986092



Gourmet 2/3 - H6,5







Gourmet 2/3 - H6,5

Cm	Color	Pack	Code	Barcode
35x32 H6,5		1	9750350	8031301986412
35x32 H6,5		1	9750352	8031301987570
35x32 H6,5		1	9750353	8031301987389
35x32 H6,5		1	9750354	8031301987402
35x32 H6,5		1	9750357	8031301987396
35x32 H6,5		1	9750358	8031301987419



Gourmet 1/2 - H6,5

Gourmet 1/2 - H6,5

Cm	Color	Pack	Code	Barcode
32x26,5 H6,5		1	9750320	8031301985118
32x26,5 H6,5		1	9750322	8031301987563
32x26,5 H6,5		1	9750323	8031301987617
32x26,5 H6,5		1	9750324	8031301987624
32x26,5 H6,5		1	9750327	8031301987426
32x26,5 H6,5		1	9750328	8031301987433





Gourmet 1/2 - H2

Gourmet 1/2 - H2

Cm	Color	Pack	Code	Barcode
32x26,5 H2	<input type="checkbox"/>	2	9751320	8031301988287

Gourmet 1/1 - H2

Gourmet 1/1 - H2

Cm	Color	Pack	Code	Barcode
53x32 H2	<input type="checkbox"/>	2	9751530	8031301988294

Disponibili su richiesta FULL-COLOR

Available on demand in FULL-COLOR

Per cottura a induzione

For induction cooking



Non adatti per microonde

Not suitable for microwave



PERCHÉ L'APPLICAZIONE DELL'INDUZIONE ALLA PORCELLANA?

I VANTAGGI DELLA CUCINA A INDUZIONE UNITI A QUELLI DELLA PORCELLANA CONSENTONO PIÙ TIPOLOGIE DI COTTURA CON PRESENTAZIONE DIRETTA IN TAVOLA O A BUFFET. NON SOLO: L'USO DELLA PORCELLANA PER INDUZIONE O ANCHE IN FORNO, RIDUCE IL NUMERO DEI PEZZI NECESSARI IN CUCINA.

Il piano cottura a induzione è costituito da una bobina di forma cilindrica formata da una serie di spire circolari molto vicine tra loro e realizzate con un unico filo di materiale conduttivo all'interno del quale scorre una corrente elettrica variabile nel tempo. La corrente, che scorre attraverso la bobina, produce un campo magnetico e la variazione di flusso del campo magnetico produce una forza elettromotrice indotta. Questa forza elettromotrice crea correnti elettriche che dissipano energia sotto forma di calore, in modo simile all'attrito in meccanica. Queste correnti indotte, muovendosi attraverso il materiale delle pentole per la cottura a induzione, sprigionano energia sotto forma di calore, in modo che la pentola, posta sul piano cottura, diventi calda.

Applicando sul fondo della porcellana materiali contenenti metalli conduttivi, l'induzione produce un riscaldamento graduale della base della porcellana che si distribuisce gradualmente su tutto il pezzo, consentendo una cottura lenta o mantenimento del calore. L'unico problema nell'uso della porcellana era trovare il giusto equilibrio di riscaldamento che non provocasse la rottura della porcellana. Dopo vari tentativi e prove siamo riusciti a risolvere il problema, con ottimi risultati.



WHY THE APPLICATION OF INDUCTION ON PORCELAIN?

THE ADVANTAGES OF INDUCTION COOKING COMBINED WITH THOSE OF PORCELAIN ALLOW MORE TYPES OF COOKING WITH DIRECT PRESENTATION ON THE TABLE OR BUFFET. NOT ONLY THAT: THE USE OF PORCELAIN FOR INDUCTION OR EVEN IN THE OVEN, REDUCES THE NUMBER OF PIECES NEEDED IN THE KITCHEN.

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.



PORCELLANE
DI SARONNO

Manifattura Porcellane Saronno
Via Varese 2/H
21047 Saronno (VA)

PHONE +39 02.9625875 / 96248452
FAX +39 02.87378136
MAIL commerciale@mpsporcellane.com

www.mpsporcellane.com

