

Guía práctica

Tecnología de inducción

Lo esencial que debe saber

**Cocina rápida
segura y eficiente**



Área Mercadeo y Ventas
Unidad Desarrollo de Negocios



+info negocios



GRUPO CFE



¿Qué es la tecnología de inducción?

Es un sistema de cocción eléctrica que utiliza campos magnéticos para generar calor directamente en la olla, sin calentar la superficie.

Es una forma más eficiente y moderna de cocinar.

¿Por qué es más eficiente que otras cocinas?

La tecnología de inducción es más eficiente porque el calor se genera directamente en la olla, evitando pérdidas de energía. A diferencia del gas o resistencias eléctricas, no calienta el aire ni la superficie innecesariamente.

¿Es más segura para el hogar?

Sí. Es una de las tecnologías más seguras: Solo funciona con ollas compatibles y la superficie no se calienta sin recipiente lo que reduce significativamente el riesgo de accidentes. Además es fácil de limpiar.

¿Es normal que la plantilla de inducción haga ruido?

Sí, es completamente normal. El sonido puede deberse tanto al funcionamiento electromagnético que calienta el recipiente como al ventilador interno que enfría los componentes del equipo.

Pero es posible escuchar un leve zumbido o ventilación durante el uso e incluso después de apagarla. No es una falla, es parte normal de su funcionamiento.

¿Cuales son sus principales ventajas?



- Mayor eficiencia energética
- Cocción más rápida
- Mayor seguridad (sin llama)
- Control preciso de temperatura
- Fácil limpieza



¿Qué tipo de utensilios funcionan con inducción?

Para que la tecnología de inducción funcione correctamente, es necesario utilizar ollas y sartenes con base ferromagnética, es decir, que permitan la interacción con el campo magnético que genera el calor. No todas las ollas sirven, por lo que identificar las compatibles es clave para una buena experiencia de uso.



Sí funcionan:

Acero inoxidable magnético
Hierro fundido
Ollas con base para inducción



No funcionan:

Aluminio
Vidrio
Cerámica sin base especial



Tip clave: Si un imán se pega a la base de la olla, funciona para inducción. Puede identificar las ollas y sartenes con el signo de espirales.

Seleccionar el utensilio correcto mejora la experiencia de cocinar y potencia los beneficios de la inducción. Elija la que mejor se adapte a su forma de cocinar:

Utensilios con recubrimiento antiadherente:



Teflón

- Buena antiadherencia
- Requiere poco aceite
- Más económico.



Mármol

- Alta antiadherencia
- Reduce el aceite hasta un 50%.
- Mayor resistencia al desgaste.



Granito

- Máxima antiadherencia.
- Reduce el aceite hasta un 70%.
- Alta durabilidad.

Utensilios de acero inoxidable:

Características:

- Alta resistencia y durabilidad
- Soportan altas temperaturas
- No alteran sabores

Ideal para:

- Cocción más técnica
- Uso frecuente o intensivo

Todos los utensilios disponibles en Tienda CNFL son compatibles con la tecnología de inducción. Conozcalos las plantillas y utensilios en:

sucursales  [tiendacnfl.com](https://www.tiendacnfl.com) 

