



Programa de Préstamo de Estufas de Inducción

Preguntas Frecuentes (FAQ)

Q1: ¿Cómo funciona una estufa de inducción?

A1: Las estufas de inducción funcionan con inducción electromagnética. Una vez que se enciende la estufa, una corriente eléctrica alterna pasa a través de bobinas de calentamiento de cobre instaladas debajo de su superficie de cerámica plana. Una vez que coloque una olla o sartén que contenga la cantidad correcta de hierro en la superficie, activará una carga magnética que calentará los alimentos mientras la placa de cocción permanece fría. La corriente eléctrica en la placa de cocción dirige el calor hacia los utensilios de cocina magnéticos.

Q2: ¿Cuáles son los beneficios de las estufas de inducción?

A2: Existen numerosos beneficios al cambiar de gas a inducción.

- 1. Más eficiencia energética.** No hay pérdida de calor en la cocción por inducción porque el calor se transfiere cuando la bandeja magnética y la corriente eléctrica en el quemador están en contacto.
- 2. Cocción más rápida.** Las estufas de inducción pueden calentar y cocinar de manera más eficiente debido a la transferencia directa de calor del quemador al sartén.
- 3. Mayor control de temperatura.** Las estufas de inducción le permite ajustar la temperatura exacta.
- 4. Más saludable.** Las estufas de gas contribuyen a la contaminación del aire interior con metano, dióxido de nitrógeno y otros gases de efecto invernadero.
- 5. Más verde.** Los combustibles fósiles, uno de los principales contribuyentes al cambio climático, se queman para alimentar estufas de gas. Sin embargo las estufas de inducción utilizan únicamente electricidad libre de carbono.
- 6. Más seguro.** Las estufas de inducción no tienen llamas abiertas ni superficies calientes, lo que hace que sea más seguro cocinar cerca de niños y mascotas. Los quemadores solo se calientan cuando se colocan utensilios de cocina compatibles encima. También previene los riesgos de incendio y el riesgo de quemaduras.
- 7. Más fácil de limpiar.** Debido a su superficie de cerámica plana y sin aberturas, todo lo que necesita para la limpieza es un paño húmedo. La superficie de cocción y el quemador permanecen fríos al tacto, por lo que no se quemarán los derrames debido al calor y la superficie de cocción se puede limpiar inmediatamente después de su uso.

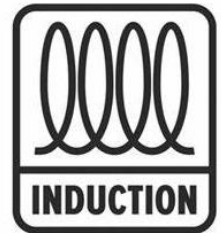
8. Menos exceso de calor en su entorno. Dado que no hay un exceso de calor en el aire, la ventilación de la cocina es más fácil de manejar y su entorno de cocina se mantendrá fresco y cómodo.

Q3: ¿Cuál es la diferencia entre las estufas de gas/eléctricas y de inducción?

A3: Las cocinas de inducción son entre un 5 y un 10 % más eficientes energéticamente que las estufas eléctricas y tres veces más eficientes que las estufas de gas. Las estufas eléctricas transfieren el calor a través del espiral de alambre de la superficie y hacia los utensilios de cocina, mientras que las estufas de inducción calientan los utensilios de cocina directamente. Esto permite que una olla/sartén se caliente más rápido y uniformemente con menos pérdida de calor. Las estufas de gas liberan calor al aire y no directamente a los utensilios de cocina, lo que las hace menos eficientes que las estufas de inducción.

Q4: P4: ¿Qué utensilios de cocina puedo usar en la estufa de inducción?

A4: Los utensilios de cocina de hierro fundido, acero inoxidable, acero al carbono, completamente revestidos y ferromagnéticos funcionarán en la estufa de inducción. Los utensilios de cocina con el símbolo compatible con inducción (imagen de referencia a la derecha) funcionarán. Pruebe su sartén con un imán. Si el imán se pega y se sujeta al fondo de los utensilios de cocina, funcionará. Consulte la imagen a continuación para ver qué ollas y sartenes son compatibles con su estufa de inducción. Si el imán no se adhiere al fondo de los utensilios de cocina, no funcionará en estufas/cocinas de inducción. El vidrio, la cerámica, el cobre, el aluminio, el papel de aluminio y algunos materiales mixtos con acero inoxidable tampoco funcionarán en la inducción.



La olla y sartén colocados en nuestro kit de inducción son de la marca [JEETEE en Amazon](#). Utensilios de cocina compatibles con inducción pueden costar entre \$20-\$100+. Nosotros recomendamos verificar la compatibilidad de sus utensilios actuales antes de comprar mas.



Q5: No soy residente de Morgan Hill. ¿Todavía puedo solicitar una estufa de inducción?

A5: Nuestro programa de préstamo de estufas de inducción solo está disponible para los residentes de Morgan Hill, pero pude verificar en otras ciudades, ya que tienen sus propios programas de préstamo de estufas de inducción.

Q6: ¿Quién más está usando inducción?

A6: La cocina de inducción se ha vuelto extremadamente popular para muchos chefs y restaurantes famosos como Estrella Michelin. ¡Se ha convertido en la forma más nueva de cocinar como un profesional! Visite los sitios web a continuación para obtener artículos sobre cocineros que aman la cocina de inducción y qué chefs y restaurantes como Estrellas Michelin se están cambiando a la cocina de inducción.

- [Professional Chefs Love Induction Cooking and You Should Too - EuroKera](#)
- [Mythbusters! The truth about induction cooking from chefs in the know. — The William J. Worthen Foundation](#)
- [Why Curtis Stone Loves Bosch Induction Cooktops | Heart of the Home \(bosch-home.com\)](#)
- [The Case for Induction Cooking, Versus Gas Stoves - The New York Times \(nytimes.com\)](#)
- [What Do Chefs Think About Induction Cooking? - Home Cook World](#)

Q7: El lugar donde puede recoger su juego de cocina de induccion esta ubicado en la Biblioteca de Morgan Hill. ¿Necesito una tarjeta de la biblioteca para retirar mi juego de cocina de induccion?

A7: No necesita una tarjeta de la biblioteca del condado de Santa Clara para retirar el juego de préstamo de estufa de inducción. La biblioteca de Morgan Hill es solo un punto local para que los residentes puedan recoger el equipo de cocina de induccion.

¿Tiene preguntas? Cualquier otra pregunta,o informacion additional escribanos:

ClimateActionPlan@morganhill.ca.gov o llamenos (408) 310-4169.