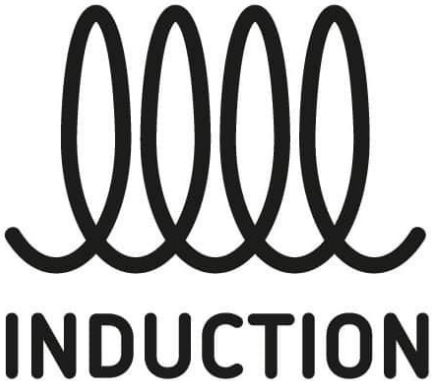
elica
MetLife
FOCUS ON INDUCTION COOKWARE
FOCUS SU PENTOLE INDUZIONE
NIKOLA TESLA

FOCUS ON INDUCTION COOKWARE / FOCUS SU PENTOLE INDUZIONE

FOCUS ON INDUCTION COOKWARE / FOCUS SU PENTOLE INDUZIONE

INDUCTION LOGO

Use only pots with symbol: / Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo:



FOCUS ON INDUCTION COOKWARE / FOCUS SU PENTOLE INDUZIONE

MATERIALS

Only ferromagnetic pans are suitable for induction cooking; these may be made from: / Solo le pentole ferromagnetiche sono adatte alla cottura a induzione; possono essere fatte di:

- Enamelled steel / Acciaio smaltato
- Cast iron / Ghisa
- Special stainless induction pans / Pentole speciali a induzione inossidabile

FOCUS ON INDUCTION COOKWARE / FOCUS SU PENTOLE INDUZIONE

MATERIALS

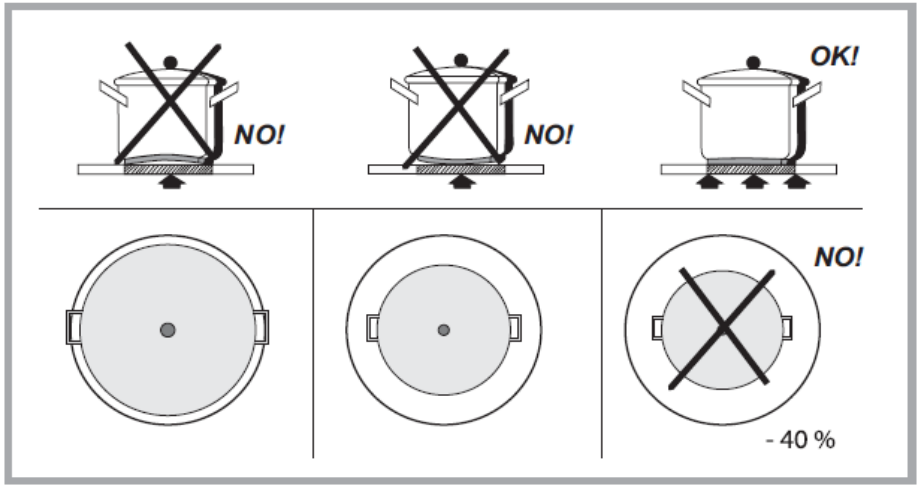
Never use diffuser hobs or pans made from / Non utilizzare mai diffusori per piani cottura, pentole o padelle fatte di:

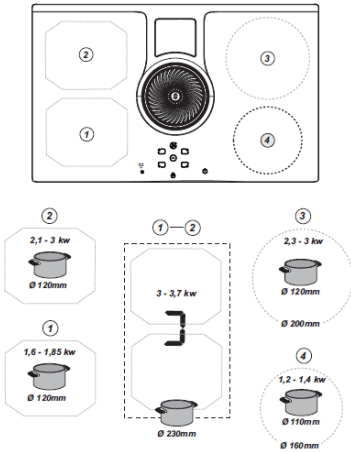
- Common thin steel / Acciaio sottile comune
- Glass / Vetro
- Earthenware / Ceramica
- Copper / Rame
- Aluminium / Alluminio

FOCUS ON INDUCTION COOKWARE / FOCUS SU PENTOLE INDUZIONE

BOTTOM OF THE POT

The bottom of the cookware must be flat, not concave / convex and its diameter may be up to 40% lower than the diameter of the inductor (cooking area) /
Il fondo della pentola deve essere piano, non concavo/convesso e il diametro può essere al massimo inferiore del 40% rispetto al diametro dell'induttore (area cottura).





NOTE:
Check dimension and shape of induction area in user manual. Every model has different information /
Verificare l'area di cottura e la forma dell' induttore nel libretto. Ogni modello ha informazioni differenti

FOCUS ON INDUCTION COOKWARE / FOCUS SU PENTOLE INDUZIONE

FOCUS ON FERROMAGNETIC BOTTOM

There are also pots for induction that do not have a totally ferromagnetic bottom: When using large cookware on a smaller ferromagnetic area, only the ferromagnetic zone heats up, so heat might not be uniformly distributed. The area without ferromagnetic material may have too low temperature for cooking /

Ci sono inoltre pentole a induzione che non hanno una base completamente ferromagnetica: Quando si usano pentole larghe in un'area ferromagnetica ridotta, solo la zona ferromagnetica si scalda, quindi il calore potrebbe non essere distribuito uniformemente. L'area senza il materiale ferromagnetico potrebbe avere una temperatura troppo bassa per la cottura.

FOCUS ON INDUCTION COOKWARE / FOCUS SU PENTOLE INDUZIONE

TIPS FOR NOT DAMAGING THE HOB

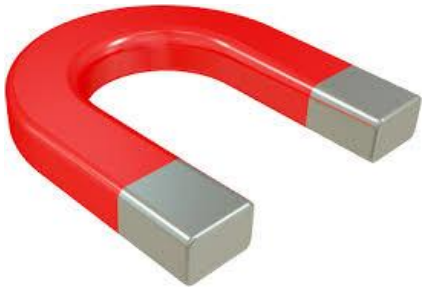
To avoid permanent damage to the hob surface, do not use: / per evitare danni permanenti alla superficie del piano, non usare:

- containers with less than perfectly flat bottoms / recipienti con fondo non perfettamente piatto
- metal containers with enamelled bottoms / recipienti metallici con fondo smaltato
- containers with a rough base, to avoid scratching the hob surface / recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano
- never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel / non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano

FOCUS ON INDUCTION COOKWARE / FOCUS SU PENTOLE INDUZIONE

MAGNET TEST:

To determine whether a pan is suitable, check to see if a magnet will stick to its base.
Never use diffuser hobs or pans made from /
Per determinare se una padella è adatta, controllare se un magnete si attaccherà alla sua base.



Note: *magnet need to stick very good on the bottom pot / il magnete si attaccherà con forza sul fondo della pentola*

FOCUS ON INDUCTION COOKWARE / FOCUS SU PENTOLE INDUZIONE

FOCUS ON ALLUMIUM POT:

Pots with aluminium areas inserted in the base reduce the ferromagnetic area, so less heat may be supplied and the pan may be difficult to detect on not be detected at all / Le pentole con aree di alluminio inserite nelle basi riducono l'area ferromagnetica, quindi può essere fornito minor calore e la padella può essere difficile da rilevare o non rilevata affatto.

BAD POT / NON ADATTE

GOOD POT / BUONE

BEST POT / MIGLIORI

FOCUS ON INDUCTION COOKWARE / FOCUS SU PENTOLE INDUZIONE

ENERGY SAVING:

- Use pots and pans with a bottom diameter equal to that of the cooking zone / Utilizzare tegami e pentole con diametro del fondo uguale a quello della zona di cottura
- Use only pots and pans with flat bottoms / Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti
- Where possible, keep the lid on pots during cooking / Dove possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura
- Cook vegetables, potatoes, etc. with a small amount of water to reduce cooking time / Cuocere verdure, patate, ecc. con una piccola quantità d'acqua per ridurre il tempo di cottura
- Use a pressure cooker, it further reduces the energy consumption and cooking time / Utilizzare la pentola a pressione, riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura
- Place the pot in the centre of the cooking zone drawn on the hob / Posizionare la pentola nel centro della zona di cottura disegnata sul piano

elica
MetLife