

## ¿CÓMO FUNCIONAN?

# PLACAS DE COCINA

Las placas de cocina están diseñadas para disfrutar del arte culinario tanto en caravanas como en autocaravanas



Placas de cocina

Las placas de cocina ofrecen el diseño más práctico para cocinar en la caravana, autocaravana o cámper. Se han creado para absorber todas las vibraciones en carretera. Son de distintas clases, ya sea de gas, de inducción, vitrocerámica e, incluso, una combinación de doble combustible o híbridas.

Además de las diferentes formas y tamaños, están preparadas para satisfacer perfectamente sus necesidades.



### Consejos

- Una placa híbrida o de doble combustible le otorga gran flexibilidad. La cocina de gas permite cocinar allá donde se encuentre. Así, puede optar por la comodidad de una placa eléctrica o de inducción cuando esté en un camping. La inducción es la forma de cocinar más rápida y segura. Todo depende del chef.
- Recomendamos que se ocupe de instalar y comprobar anualmente o de mantener la placa un centro de servicio autorizado.
- El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Hay que procurar no tocar los elementos calientes tanto durante como después del uso.
- Elimine las manchas de comida y limpie la placa tan pronto como pueda con jabón y agua caliente.



¿Desea recibir más consejos y trucos de Thetford? No espere más y hágase Thetford Friend.



## 1 Fuente de alimentación

Las placas de cocina pueden presentar uno o varios quemadores y son de distintas clases, como de gas, eléctricas, de inducción o de una combinación de estos.

### Quemador de gas



- El gas permite cocinar con rapidez y precisión.
- La altura y la intensidad de la llama se pueden regular con precisión utilizando el mando.
- Utilice únicamente GLP, es decir, propano o butano. Recomendamos utilizar propano, ya que el butano es menos apto para temperaturas frías (por ejemplo, por debajo de 10 °C).

### Método de encendido:



**Encendido manual:** encienda el quemador con una cerilla o con un mechero.



**Encendido por chispa (12 V):** basta con encender el quemador utilizando el encendedor por chispa.

### Placa



- Es posible integrar una placa eléctrica en su cocina.
- Cuanta más potencia (vatios) tenga la placa, con mayor rapidez se calentará y cocinará.
- A menudo, el precio de los campings incluye la electricidad, por lo que cocinar utilizando una placa eléctrica puede resultar una buena idea.

### Inducción



- La inducción es muy rápida, eficiente y segura.
- Una placa de inducción utiliza potentes electroimanes situados por debajo de la superficie del vidrio. Cuando se coloca un recipiente fabricado con material magnético directamente encima, la energía se induce al metal del recipiente.
- La inducción calienta la base del recipiente, lo que, a su vez, calienta los alimentos situados en el interior de este.
- La superficie de vidrio se calienta con el recipiente de cocina. La zona situada debajo del recipiente se puede calentar mucho, pero el resto de la superficie se mantiene fría. Además, se enfría con rapidez cuando deja de usarse.

## 2 Tapa de cristal

Las placas de cocina están disponibles tanto con tapa de cristal como sin ella, según el diseño y la estructura. Las placas empotradas suelen incluir una tapa de cristal, la cual ofrece una superficie plana.



- Las tapas de cristal cerradas mantienen limpia la cocina y ofrecen una nueva superficie de trabajo. No obstante, le recomendamos que no utilice la tapa de cristal como superficie de almacenamiento.
- La tapa de cristal actúa a modo de escudo térmico para proteger lo que haya detrás de la placa de cocina cuando esta se esté utilizando, como persianas, paredes, etc.
- Deje la tapa de cristal abierta cuando los quemadores estén encendidos o sigan calientes.
- Elimine cualquier vertido de la tapa antes de abrirla.

## 3 Acerca de los recipientes

Utilizar un recipiente del tamaño correcto contribuye a cocinar con eficiencia y ofrece una experiencia magnífica.

Por ese motivo, aquí le dejamos algunos consejos:

- Compruebe que haya un hueco de al menos 10 mm entre los recipientes y los bordes de la placa de cocina.
- Apague el quemador antes de retirar el recipiente y cuando termine de cocinar.
- Asegúrese de que las cazuelas y recipientes se mantengan estables mientras cocina.
- Preste atención y evite que los recipientes se desborden al hervir.

### Quemadores de gas



- Las cazuelas y los recipientes deben tener el tamaño suficiente como para cubrir la llama sin que esta ascienda por los laterales.

### Placa



- Para lograr una eficiencia máxima, debe usarse un recipiente de cocina del tamaño correcto con una base plana y gruesa. El tamaño del recipiente de cocina debe ser igual o ligeramente más grande que la placa (hasta 2,5 cm).

### Inducción



- Utilice solo recipientes fabricados específicamente para placas de inducción. Una buena guía es elegir sartenes con el símbolo «Clase de inducción».
- Puede comprobar con facilidad que el recipiente sea el correcto. Si el imán se fija a la base, entonces el recipiente debe ser adecuado para la cocina de inducción.
- Asegúrese de que la base del recipiente sea llana y lisa para evitar el riesgo de arañar el cristal, y cocinar con más eficiencia.
- El tamaño del recipiente debe ser de un mínimo de 10 cm de tamaño, y tan grande como la zona de inducción señalada en el cristal.