**Che cos’è la cucina ad induzione?**

Esteticamente colpisce per l’assenza dei classici fornelli.
Si presenta con una superficie totalmente piatta, liscia, lucida e generalmente nera. Questo perché non funziona a gas ma a corrente, non ha bisogno di fornelli dove far fuoriuscire gas né di piastre in ghisa per appoggiarci sopra le pentole. **Non si tratta però di una cucina elettrica**. Il calore, infatti, viene generato da un **campo elettromagnetico.**

Quando si posa un recipiente metallico ferroso sopra alla piastra, un induttore elettrico che è presente sotto alla piastra genera un campo magnetico. Questo campo crea all’interno della pentola delle correnti chiamate di “Focault” dal nome dell’inventore. Queste correnti trasformano l’energia magnetica in calore, provocando il riscaldamento della pentola che così scalda le pietanze al suo interno.

Il campo magnetico, e di conseguenza il calore, si sprigiona solo a contatto con la pentola e solo all’interno del diametro della pentola. Molto diffuse all’estero, soprattutto in Germania, queste cucine hanno da qualche anno iniziato ad essere vendute anche nel mercato italiano, magari con qualche limitatore di potenza, visto che in Italia il costo dell’elettricità è piuttosto elevato.

**Vantaggi della cucina ad induzione**

- **Sicurezza**: non ci sono fiamme, il calore infatti è sprigionato dal campo magnetico e solo a partire dal diametro della pentola entro cui si vuole cucinare. Non si rischia quindi di scottarsi toccando la piastra vicino al bordo.

- **Pulizia**: non essendo calda la piastra vicino al bordo delle pentole, non si formano incrostazioni dovute all’accidentale fuoriuscita di liquidi.

- **Design**: per chi ama lo stile moderno e minimalista, le cucine ad induzione sono bellissime, lineari, lisce, nere, con i tasti digitali.

- **Velocità nel riscaldare i cibi**: ad esempio per una normale pasta, il tempo per portare ad ebollizione l’acqua praticamente si dimezza (dipende ovviamente dalla potenza usata).

- **Assenza del pericolo di fughe di gas**: utilizzando solo energia elettrica, non è necessario fare nella stanza i due fori perimetrali altrimenti obbligatori per legge, che rappresentano un problema termico e acustico.

- **Controllo** molto preciso della **variazione di temperatura** della pentola (tramite display digitali): si può bloccare l’ebollizione, mantenere un fuoco molto basso o molto alto, con una precisione molto elevata che non si può ottenere con il tradizionale fornello a gas.

- **Costo di utilizzo** non superiore a quello a gas: l’energia elettrica costa di più, ma la cucina ad induzione entra in funzione solo quando serve, i tempi di utilizzo sono inferiori e il rendimento è del 90%.

**Svantaggi della cucina ad induzione**
- **Costo iniziale** molto più alto rispetto alle normali cucine a gas (a partire dai 1.200 euro).

- **Potenza elettrica** assorbita elevata: molte cucine ad induzione in vendita in Italia hanno la regolazione automatica per evitare che accendendo più fuochi si arrivi ad un consumo troppo alto, che può arrivare per certi modelli fino a 7 KW. Per usare questo tipo di cucina è praticamente necessario fare domanda alla compagnia di energia elettrica di un adeguamento della fornitura di potenza.

- **Pentole speciali** richieste che devono essere costruite con acciai ad alto contenuto ferroso, quindi diverse da quelle classiche, e in genere più costose (anche se ne ho viste all’Ikea di piuttosto economiche). Per controllare che una pentola sia adatta alla cucina ad induzione basta portarsi una calamita e controllare che si attacchi alla pentola stessa. Se non si attacca, non va bene, come nel caso di quelle in alluminio, vetro, terracotta, o ceramica.

- **Modo diverso di cucinare**: chi è abituato ai classici fornelli a gas, deve rivoluzionare le abitudini e i tempi di cottura.

- **Produce campi elettromagnetici** di media frequenza, che comunque [non dovrebbero essere dannosi](http://www.bag.admin.ch/themen/strahlung/00053/00673/03156/index.html?lang=it).

Tracciando un bilancio finale, posso dire che la cucina ad induzione conviene se per esempio non ci si vuole allacciare alla rete del gas metano, utilizzando solo la corrente magari generata da pannelli fotovoltaici. E’ consigliabile anche a chi conduce uno stile di vita “moderno”, passando poco tempo in cucina, prediligendo un modo di cucinare veloce.