

# Extractores All-In y No-Steam con tecnología anticondensación

<https://www.youtube.com/embed/FxoiicPLFzc>

Durante el uso de las placas de inducción, especialmente en caso de cocción prolongada, es posible que se forme vapor condensado en la campana de aspiración, en los muebles altos (en caso de que se trate de campana empotrada), en los posibles lados cerca de la placa de cocción o en respaldos/baldosas/paredes detrás de dicha placa de cocción. Este fenómeno depende esencialmente de una de las características específicas de las placas de inducción, es decir la de no disipar el calor en las superficies circundantes calentándolas por radiación (lo cual en cambio sucede en el uso de las placas de cocción tradicionales). Por consiguiente, el vapor emanado por las ollas durante las fases de cocción entra en contacto con las superficies “frías” circundantes, determinando la formación de vapor condensado que en algunos casos corresponde a auténticas gotas de agua. Para reducir este fenómeno, que no debe considerarse un defecto o una anomalía, se aconseja al consumidor final, que desee comprar una placa de inducción para su cocina, una campana de aspiración decorativa y si es del tipo empotrada con tecnología anticondensación, con capacidad aspirante elevada. Lo indicado anteriormente, junto con las buenas prácticas en la cocina, como por ejemplo encender siempre la campana durante todos los usos de la placa de cocción (es mejor encenderla algunos minutos antes y dejarla encendida incluso algunos minutos después), debería garantizar el mantenimiento perfecto de su cocina a lo largo del tiempo.

<https://www.youtube.com/embed/a4u0XTafPao>

---

Revision #1

Created 2023-03-05 12:22:39 UTC by Mobles Martí

Updated 2023-11-09 10:50:51 UTC by Mobles Martí