

BRAVACASA

FEBBRAIO 2006 € 3,50 SOLO PER L'ITALIA

PASSIONI
la stanza della musica
l'angolo del biliardo

RASSEGNE
camere junior
rubinetti design
stufe e camini

DUE PROGETTI
ESCLUSIVI
PER BAGNI-SALOTTO

SPECIALE LOFT
SPAZI E SOLUZIONI DA COPIARE

rassegna stampa - ghenos srl 4, via Poliziano 20154 Milano

Bruciatori più efficienti

• Non tutti sanno che quasi tutti i bruciatori hanno un'efficienza pari al 55% circa: quasi la metà del gas che effettivamente si consuma, cioè, non viene utilizzato ma disperso nell'aria. Per ridurre questo inutile e dannoso spreco, Sabaf, un'azienda specializzata nella produzione di bruciatori, ha messo a punto la Serie III, che, con un'efficienza pari al 66%, permette di aumentare la resa e quindi di ridurre sensibilmente le emissioni di inquinanti. A tutto vantaggio dell'ambiente, dell'atmosfera in cucina e dei tempi di cottura, che, essendo maggiore l'intensità della fiamma, si riducono notevolmente.



pesciera, friggitrice, grill o la piastra in vetroceramica per cucinare cibi particolari. Per rendere poi l'uso più semplice, tutti i modelli hanno ormai l'accensione elettronica, che elimina l'impiego di fiammiferi o dell'accendigas: a creare la fiamma provvede un pulsante che, per i piani di cottura, è spesso la stessa manopola di regolazione.

Un forno, tanti forni

A gas o elettrici, i forni possono avere molte combinazioni di cottura ed essere interamente programmati, anche per cuocere più piatti contemporaneamente. Oltre alla cottura tradizionale, quelli chiamati "multifunzione" prevedono la presenza di grill, di ventilazione forzata, che permette di cucinare più piatti nello stesso tempo, di microonde per abbreviare i tempi di cottura e scongelare e, in qualche caso, di cottura a vapore. Nei modelli a gas a funzionamento ventilato, il calore viene distribuito da una ventola in modo omogeneo, permettendo un risparmio sia di tempo, sia di energia. A questo proposito, uno degli aspetti su cui le aziende produttrici si stanno maggiormente impegnando è l'Energy Label, la cui normativa in materia di forni è in vigore da qualche anno: la classe A è sinonimo di maggior isolamento, migliori prestazioni e minor consumo energetico.

Design e funzionalità

Perché gli apparecchi siano eleganti e al tempo stesso pratici, il design delle nuove cucine è particolarmente ►

1 REX ELECTROLUX RB 920 MSA.

I quattro bruciatori a gas e le due piastre elettriche consentono di cucinare più piatti nello stesso tempo. Multifunzione, ha il forno capiente 44 litri.

2 ALPES INOX LIBERI IN CUCINA.

Su ruote, attrezzato con cinque fuochi a gas e forno elettrico multifunzione, il blocco

appartiene a una serie di moduli a carrello per arredare la cucina.

3 CUCINERIA GOURMET 120.

In acciaio inox smaltato, ha forno multifunzione a gas o elettrico e un vano laterale. Il piano cottura è composto da 2 coppie di fuochi e da una piastra elettrica sulla quale si può cucinare senza pentole qualunque tipo

di alimento. È disponibile in più colori e finiture.

4 INDESIT K6T72 S (X).

La cucina ha un piano di cottura con tre fuochi a gas e un bruciatore a tripla corona. È dotata di forno con funzione a cottura rapida che raggiunge i 150°C in soli 5 minuti, per cucinare velocemente i cibi freschi e precotti senza bisogno di pre-riscaldamento.