

Todo lo necesario en la cocción: eficiencia energética, innovación, tecnología y diseño

La cocina es una de las estancias que más ha evolucionado y más protagonismo ha adoptado en los últimos tiempos.

Por un lado, la tecnología ha permitido desarrollar electrodomésticos cada vez más silenciosos, sostenibles y de bajo consumo, mientras que el diseño de la cocina hace que se integre con el resto de la casa, siendo un aspecto trascendental para los consumidores.

En este sentido, desde Beko, la compañía de electrodomésticos referente en soluciones inteligentes para el hogar, ofrecen una gama de productos que combinan tecnología y diseño de vanguardia. Además, y representando uno de los pilares principales de la compañía, se esfuerzan día a día por ofrecer productos sostenibles que permiten a los consumidores adoptar un

estilo de vida más saludable. No en vano, la sostenibilidad constituye el motor y foco de todas sus innovaciones.

Tecnologías de cocción para un cocinado eficiente

La gama de cocción de Beko está compuesta por una línea de electrodomésticos que incorporan tecnologías innovadoras que



permiten una cocción más saludable y eficiente. La tecnología *AeroPerfect*, presente en toda la gama de hornos de Beko, asegura una distribución uniforme del aire caliente por todo el horno y minimiza las variaciones de temperatura, garantizando una cocción precisa, uniforme y perfecta en todo momento.

En esta línea, el Horno Beko BBIMA13302BMPE, además de incorporar la tecnología *AeroPerfect*, cuenta con la función *AirFry*, que permite cocinar una mayor variedad de alimentos de manera crujiente y saludable sin necesidad de añadir otro electrodoméstico a la cocina. Este modelo se completa con la tecnología de limpieza pirolítica, que transforma grasas y suciedad en cenizas mediante altas temperaturas. En definitiva, el horno multifunción BBIMA13302BMPE es el aliado perfecto para poder experimentar una nueva forma de cocinar.

Por otro lado, las placas de inducción son toda una revolución en nuestras cocinas y cada vez son más personas las que están barajando el cambio. Poder seleccionar la potencia de cocción con precisión para cada plato, la facilidad y comodidad a la hora de limpiar o disponer de zonas flexibles que permiten crear cocciones que requieren tiempos de cocinado más largos, son algunos de los beneficios que ofrecen las placas de inducción de Beko. Estas son elegantes y perfectas para cocinar ya sea para familias numerosas como para familias más reducidas, por lo que se adaptan a las necesidades de cada hogar.

En este sentido, la placa de inducción Beko HII 68811 NT IndyFlex+® cuenta con ocho zonas que se pueden usar por separado o combinar de cuatro en cuatro para utilizar dos zonas de cocción más grandes. De esta forma, si la receta requiere recipientes de diferentes tamaños, habrá espacio de sobra para ajustarse a cada tipo de cocción. Este modelo incorpora la funcionalidad *Move*, que permite cambiar el nivel de cocción con tan solo el movimiento de la olla, deslizando de arriba abajo para pasar de ebullición a baja temperatura y al revés. Con la gama de placas IndyFlex, cocinar será más sencillo e intuitivo que nunca, ya que sus controles son claros y sencillos. Su acceso directo Premium ofrece controles iluminados e individuales para cada zona con 15 niveles de potencia. Los parámetros se pueden ajustar con un ligero toque y desaparecen cuando la placa está apagada para disfrutar de una superficie limpia y brillante, a juego con el resto de cocina. Además, este electrodoméstico de cocción ayuda al ahorro de la energía en el hogar, ya que a través de la funcionalidad de gestión de la energía es posible definir los límites de consumo de la placa de cocina durante la instalación.

Y no podemos olvidarnos de un elemento imprescindible para tener la cocina sin rastro de humo o de olores intensos: las campanas decorativas, que ayudarán a que el espacio de cocinado sea lo más agradable posible mientras preparamos nuestras recetas. La campana decorativa Beko T-invertida BHCB96641BBHS o la campana inclinada BHCA94640BH, ambas de clasificación energética A, son las compañeras ideales para elaborar cualquier plato. Estas campanas incorporan la tecnología *HeatSense*, la cual ayuda a ajustar la ventilación automáticamente de acuerdo con el calor proveniente de las zonas de cocción, garantizando así una evacuación óptima sin necesidad de apartar la vista de lo que estamos cocinando. El primer modelo de campana (BHCB96641BBHS) también incorpora la función de limpieza del aire, la cual activa de forma automática la extracción durante 10 minutos para deshacerse silenciosamente de los olores de la cocina, y una ventilación intensiva para renovar el aire.



Cocción para una alimentación saludable y eficiente

El uso de electrodomésticos que incorporen tecnologías innovadoras y eficientes es tan importante como los pequeños gestos en el hogar para hacer del planeta un lugar más saludable. De esta forma, el estudio '*Hábitos sostenibles en la cocina en España*', elaborado por Beko, concluye que cada vez son más los que se preocupan porque los pequeños y grandes electrodomésticos que se encuentran en la cocina consigan tener un menor impacto sobre el medioambiente. En esta línea, el 40% de los encuestados asocia al horno a vapor con que "*permite cocinar más sano*", idea que es aún más común entre las mujeres (45% vs. 36% de los hombres). Para un 19%, es un electrodoméstico que permite cocinar de forma más sostenible, mientras que para un 11% permite obtener mejores resultados en las recetas. El horno es la forma de cocción que mejor conserva las propiedades de los productos, a diferencia de técnicas de cocción como el hervido de agua, donde los nutrientes se diluyen. Por ello, resulta esencial conocer las claves para una buena cocción en el horno, sin olvidar el sabor, textura y equilibrio de nutrientes:

- **Superficie correcta para horneado:** según el alimento que se vaya a cocinar, la elección del recipiente variará en función del resultado que se desee obtener. Las fuentes planas, en sustitución de las ondas, aportan una mayor superficie, que facilita un horneado más rápido y homogéneo.
- **Temperatura precisa:** cada receta requerirá de unas indicaciones de temperatura distintas, aunque es preferible optar por una potencia más suave y una cocción prolongada para que los alimentos no se sequen.
- **Mantenimiento del horno:** todos los aparatos eléctricos requieren de un cuidado y mantenimiento para que sean funcionales durante años. Mantener la estructura, tanto interior como exterior del horno limpia, garantizará un buen resultado con el paso de los usos. ▶