

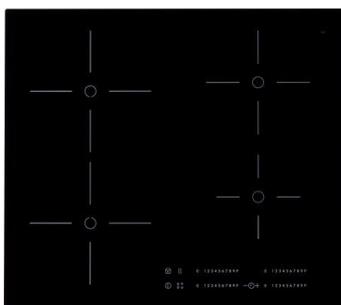


### Conselho nº 73

### FOGÃO DE INDUÇÃO OU VITROCERÂMICA OU GÁS?

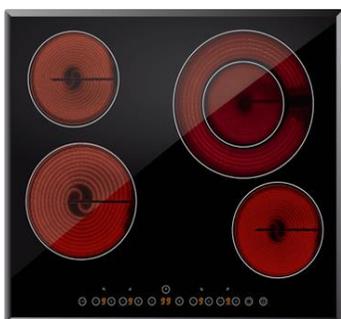
Já se deve ter questionado algumas vezes sobre qual é do ponto de vista energético e também de custos, a solução mais eficiente.

Pois bem, o Cabeceiras Verde com este programa irá com certeza elucidá-lo de qual a melhor solução o que o ajudará numa futura escolha:



**Placa de indução:** Começando pela **placa de indução**, saiba que é sem dúvida a solução ideal, dado que o que são as mais económicas. Além disso, permite-lhe cozinhar muito mais rápido que as placas de vitrocerâmica e aquece apenas na área em contacto do tacho ou panela com o foco, sendo por esse motivo muito mais seguras também para quem tem crianças no que diz respeito a queimaduras.

A desvantagem da indução é essencialmente o preço e a necessidade de panelas e tachos próprios para a indução, no entanto dado o baixo consumo de energia, são investimentos com retorno.



**Placa vitrocerâmica:** Quanto à **placa vitrocerâmica**, apesar de ter algumas desvantagens quando comparadas com as de indução não são de todo uma má escolha. As placas de vitrocerâmica são boas escolhas para quem pretende evitar uma chama, cozinhar mais rápido quando comparado com um fogão a gás e poupar dinheiro. Acabam também por ser mais seguras que os tradicionais

fogões de gás por não emitirem gases para a atmosfera.