**Kuchnia indukcyjna - działanie i zalety jej stosowania**

**Każdy, kto jest w trakcie urządzania swojego nowego mieszkania staje przez dylematem: jaką kuchnię do gotowania wybrać? Postanowiliśmy sprawdzić czym charakteryzuje się kuchnia indukcyjna, jakie są jej zalety oraz czym różni się od powszechnie znanej i używanej kuchni gazowej!**

**Jak działa kuchnia indukcyjna?**

Kuchnie indukcyjne są w Polsce coraz bardziej popularne. Jak jednak działa ten innowacyjny sprzęt do gotowania? Faktem jest, że podgrzewanie potraw następuje w tym przypadku w wyniku działania szybkozmiennego pola magnetycznego. **Kuchnia indukcyjna** nagrzewa się tylko w obrębie danego naczynia, dlatego w porównaniu z tradycyjnymi kuchniami między innymi gazowymi jest o wiele bezpieczniejsza i zapobiega przypadkowym poparzeniom, w szczególności wśród dzieci.

**Kuchnia indukcyjna - zalety**

Wybór *kuchni indukcyjnej* daje bardzo dużo korzyści. Po pierwsze, jest to sprzęt, który umożliwia precyzyjną regulację temperatury grzania, co pozwala na przygotowywanie wysokiej jakości potraw. Co więcej, jest to niezwykle bezpieczny sprzęt, który maksymalnie zmniejsza ryzyko występowania poparzeń, co jest bardzo częstym przypadkiem podczas gotowania. Dodatkowe funkcje, takie jak np. elektroniczny timer znacznie zwiększają komfort podczas gotowania i zapobiegają przypalaniu przygotowywanych dań. Dodatkowo, [kuchnia indukcyjna](https://www.ceneo.pl/oferty/kuchenka-indukcyjna-wolnostojaca) w bardzo łatwy sposób pozwala zachować czystość, co ma duże znaczenie podczas częstego używania. Zdecydowanie polecamy tego typu rozwiązanie w nowej kuchni!

