

## Indukční vaření má mnoho výhod

---



### Jak to funguje?

Indukční vaření **funguje na způsobu elektromagnetické indukce**. Při ní jsou rozkmitávány molekuly kovu v nádobě na vaření, a proto **dochází k ohřevu pouze nádoby a následně jejího obsahu**. Indukční varná deska tedy žádné teplo nevydává.

### Jaké jsou výhody indukčního vaření?

Tím, že se při indukčním vaření ohřívá přímo nádoba, je **vaření rychlé a úsporné**. Voda se při indukčním vaření uvaří stejně rychle jako ve varné konvici. A nezáleží přitom na tom, jak velkou nádobu pro přípravu pokrmu zvolíte - **vždy je využívána pouze ta část varné desky, která je nádobím zakryta**. To přináší i další **výhody při úklidu - pokud rozlijete omáčku nebo vám vykypí mléko, nepřipálí se a stačí ho setřít**, aniž byste se popálili. Rodiny s dětmi potom jistě ocení, že **se snižuje riziko popálení, pokud vám nenechává dítě sáhnout na sporák**.

### Není hrnec jako hrnec

K indukčnímu vaření **je ovšem třeba speciálního nádobí s feromagnetickým dnem**. Jak tedy zjistit, zda vaše stávající hrncová výbava bude indukční desce vyhovovat? Moderní nádobí určené na indukci **má na svém dně značku spirálky či slovní vyjádření**. U ostatních kastrolů vám postačí **magnet, který přiložíte ke dnu**.

. Pokud se magnet chytí, máte vyhráno! Jestliže na indukční desku položíte sklo, plast nebo hliníkové nádobí, spárování nečekejte.

**Při pořizování nového nádobí vhodného pro vaření na indukci zkontrolujte především jeho dno.** Nerovné dno totiž zhoršuje přenos tepla. Při nakupování odborníci doporučují pořídit **nádobí se silnějším dnem, které lépe roznáší a udrží teplo.** Navíc tenké dno se nemusí s indukcí vždy spárovat! **Jestliže se vám nechce vyměňovat staronová hrncová výbava, je možné využívat speciální podložku.** Ta rodinnou pokladnu rozhodně nezruinuje.