

РЕКОМЕНДАЦИИ К ПОДБОРУ ПОСУДЫ

КАСТРЮЛИ С СОТОВЫМ ДНОМ

Данный тип посуды можно использовать на индукционной панели, однако **это может повлиять на эффективность нагрева и общую производительность прибора.**

На основании проведенных испытаний:

➔ В большинстве случаев такие кастрюли работают в режиме непрерывного нагрева.

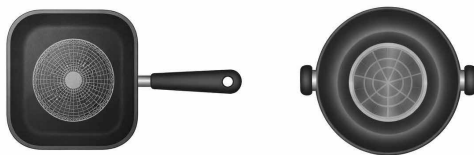
➔ Однако при недостаточном отводе тепла (например, из-за несоблюдения требований по вентиляции) возможен перегрев внутренних компонентов варочной панели. В этом случае может сработать защита силовых транзисторов (IGBT) от перегрева, что приведет к **прерывистому нагреву** (включению и выключению).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ПАНЕЛЕЙ

1. Равномерное ферромагнитное покрытие: Если магнитный слой покрывает дно лишь частично, нагреваться будет только эта часть. Остальная область может не достичь температуры, необходимой для приготовления.

2. Однородность материала: Неоднородное дно, содержащее вставки из других материалов (например, алюминия), может негативно влиять на качество нагрева и корректное распознавание посуды панелью.

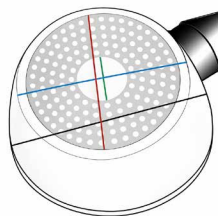
3. Сплошное дно: Посуда с дном, имеющим выраженную рельефную или сегментированную структуру (например, как на изображении ниже), может **вообще не быть обнаружена** варочной панелью.



☀ **ВНИМАНИЕ!** Ключевые параметры

➔ При выборе посуды обращайте внимание на **диаметр дна** (контактной поверхности), а не на диаметр верхнего края, который, как правило, значительно больше.

➔ Некоторые модели сковородок и кастрюль имеют **декоративное ферромагнитное основание**. Например, на рисунке ниже магнитным является только кольцо, отмеченное красной линией. Центральная часть (зеленая линия) и углубления могут быть выполнены из немагнитного материала.



☀ **ВАЖНО:** Несмотря на то что такая посуда технически совместима с индукционными панелями, ее использование также **может снизить эффективность и производительность** варочной поверхности.

📌 **СОВЕТ:** Для оптимальной работы и максимальной энергоэффективности рекомендуется использовать посуду со **сплошным, ровным и однородным ферромагнитным дном**, диаметр которого соответствует размеру конфорки.