

[Guarda online](#) [Aggiorna i tuoi dati](#) [Inoltra ad un amico](#)

Newsletter Foster 12 luglio 2011

NUOVO SITO FOSTER:
tutto ciò di cui avete bisogno in un click su

www.fosterspa.com

NUOVO PRODUCT RANGE FOSTER 2011-2012:
importanti novità nel lavaggio e nella cottura!

Ora scaricabile dal sito nella sezione [Download cataloghi](#)



FOCUS INDUZIONE

S4000.IS.4.AUTOLIMITANTE:
il piano a induzione "per tutti"!

Foster è da sempre attenta allo **sviluppo delle tecnologie capaci di migliorare la vita in cucina.** Il piano a induzione è un sistema di cottura sempre più apprezzato dagli utenti per **prestazioni e facilità di pulizia**, per questo Foster ha ampliato la propria gamma introducendo anche un **sistema con limitatore variabile di potenza massima assorbita:**
[cod. 7372 241](#)



Alla prima accensione del piano cottura, l'utente può impostare autonomamente il limite massimo di assorbimento (2,8 - 3,5 - 6,0 - 7,2 kW), avendo la possibilità di modificarlo in futuro qualora le proprie esigenze mutassero (cambia il contratto con l'azienda dell'energia, installa un sistema di pannelli fotovoltaici ...).

La limitazione di assorbimento massimo avviene in modo intelligente. Ci spieghiamo meglio con un esempio: l'utente ha un piano limitato a 2,8 kW. Posiziona sul primo campo una pentola di medie dimensioni per far bollire l'acqua (imposta il livello 9 di potenza del campo); posiziona anche una padella con il condimento, per esempio il sugo (posizione 4 di potenza del campo); nel mentre pensa di riscaldare anche un altro condimento (la posizione massima della potenza sarà limitata tenendo conto delle potenze già impegnate, che sono funzione della dimensione delle pentole in uso e dell'impostazione della potenza). **Il display completamente digitale** rende intuitivo ogni comando del piano cottura ed immediata la lettura dei valori impostati.

Lo schema qui riportato suggerisce le potenze da utilizzare per ciascuna cottura (bollire, soffriggere, ...) ed è molto utile perché **la rapidità di un piano ad induzione** non deve esser sottovalutata. Più precisamente non è necessario impostare il comando sempre al massimo livello: ricordiamo che 1 litro

d'acqua bolle in 90 secondi al livello 9 con booster (una sorta di turbo), per cui un po' d'olio può esser portato rapidamente in temperatura anche impostando il livello 4 o 5 (dipende sempre dalla padella in uso).

Livelli Cottura	Potenza	Tipo cottura	Utilizzo
1-2	50-130 W	molto dolce	fusioni, bagnomaria
3-4	150-300 W	dolce	riscaldare, sobbollire
5-7	350-750 W	media	sughi, riso
7-9	1000 - 2300 W	vivace	arrostiti, friggere
Powerboost	1400 - 3000 W	rid. Tempi	ebollizione liquidi

La grafica dei piani cottura della S4000 (due assi cartesiani di colori diversi) mette chiaramente in evidenza la superficie di ciascun "campo" (così indichiamo l'area gestita da un unico comando) e rende comprensibile come in alcuni casi **si possano posizionare più pentole sulla stessa area moltiplicando così la zona di cottura** (un piano 4 campi può essere utilizzato anche con 6/7 pentole contemporaneamente).

La sicurezza di un piano ad induzione è già insita nella tecnologia: il vetroceramica si scalda soltanto nel punto di contatto con la pentola (e si scalda di riflesso per il contatto con la pentola, non è il vetro a scaldare) e quando solleviamo la pentola la zona scaldata è evidenziata con **il lampeggio della lettera "H" in corrispondenza del display: questo indica calore residuo** (ovvero che l'area è a temperatura superiore a circa 50°C).

Come accennato, **il piano induzione è anche facilissimo da pulire.** E' sufficiente una spugna o un panno per poter raccogliere il cibo che cade visto che non brucia al contatto con il piano. Un ulteriore motivo di grande sollievo per chi può serenamente pensare alla propria ricetta: Live the Quality!



Altri modelli disponibili in gamma:

S4000

1110x350 mm (4 campi) - [cod. 7334 200](#)

780x370 mm (3 campi) - [cod. 7330 240](#)

800x520 mm (4 campi) - [cod. 7332 240](#)

590x520 mm (4 campi) - [cod. 7370 240](#)

590x520 mm (3 campi) - [cod. 7331 240](#)

S3000

590x520 mm (4 campi) - [cod. 7370 230](#)

590x520 mm (3 campi) - [cod. 7331 230](#)

290x520 mm (2 campi) - [cod. 7322 230](#)

S4000 Domino

380x520 mm (1 campo) - [cod. 7321 240](#)

380x520 mm (2 campi) - [cod. 7322 240](#)

400x520 mm (Wok) - [cod. 7320 200](#)

380x520 mm (Teppan) - [cod. 7325 440](#)

Resta sempre in contatto con il mondo Foster su www.fosterspa.com

Foster spa - Via M.S. Ottone, 18/20 - 42041 Brescello (RE) Italy - Tel. +39 0522 687425 - info@fosterspa.com

In ottemperanza al D. Lgs. 196/03 sulla tutela dei dati personali, le informazioni contenute in questo messaggio sono strettamente riservate e sono esclusivamente indirizzate al destinatario indicato (oppure alla persona responsabile di rimetterlo al destinatario), tenendo presente che qualsiasi uso, riproduzione o divulgazione di questo messaggio è vietata. Nel caso in cui aveste ricevuto questa mail per errore, vogliate avvertire il mittente al più presto a mezzo posta elettronica e distruggere il presente messaggio. Per cancellarti da questo tipo di comunicazione, [clicca qui](#)
Ti invitiamo a non rispondere a questa email.