

SILKO

Induction Tech

Unisciti alla rivoluzione del futuro
Join the future revolution



Tecnologia a servizio della tradizione

Technology serving tradition

I nostri piani di cottura e il fry top a induzione offrono un modo più efficiente, sicuro e versatile per creare piatti deliziosi.

Sperimenta la cucina del futuro oggi stesso!

Our induction hobs and griddles offer you a more efficient, safe and versatile way to create delicious dishes. Experience the kitchen of the future today!



COME FUNZIONA L'INDUZIONE?

HOW DOES INDUCTION WORK?

In un piano cottura a induzione la cottura avviene grazie al riscaldamento delle pentole, che diventano loro stesse la fonte di calore anziché il piano cottura.

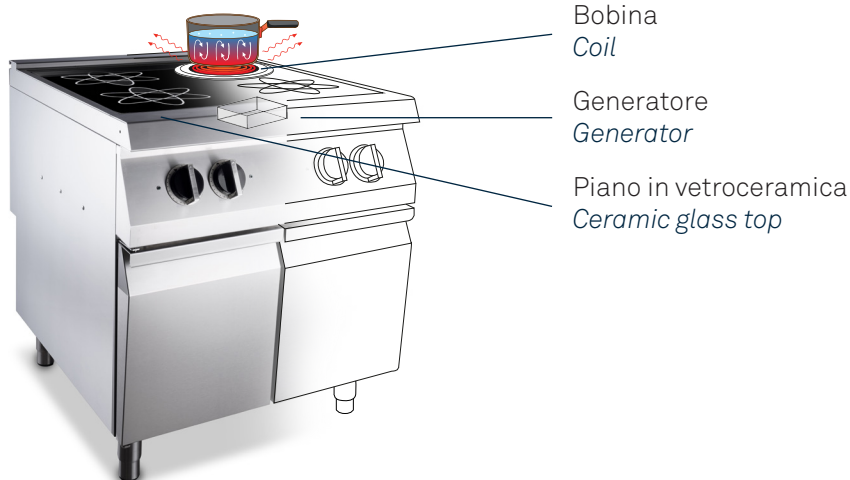
All'accensione della piastra, l'energia viene trasmessa ad una bobina coperta da un piano in vetroceramica, la quale genera un campo magnetico che viene trasferito direttamente alle pentole, riscaldando direttamente senza dispersione di calore.

Il campo elettromagnetico non genera calore sul piano, che rimane relativamente freddo al tatto, riducendo così il rischio di ustioni accidentali e residui di cibo bruciati sulla superficie.

In an induction hob, cooking takes place thanks to the heating of the pots, which become themselves the heat source instead of the hob.

When the induction plate is switched on, energy is transmitted to a coil covered by a glass ceramic material, which generates a magnetic field that is transferred directly to the pots and pans, heating them directly without heat loss.

The electromagnetic field does not generate heat on the surface, which remains relatively cool to the touch, reducing the risk of accidental burns and burnt food residues on the surface.



EFFICIENZA ENERGETICA

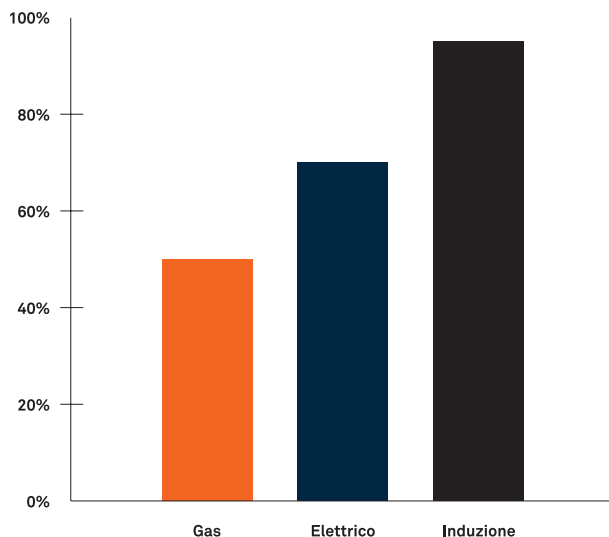
ENERGY EFFICIENCY

I piani cottura a induzione hanno un alto rendimento energetico, in quanto il calore generato viene concentrato esclusivamente sulla pentola senza alcuna dispersione. Il tempo di cottura si riduce drasticamente arrivando, ad esempio, a soli 80 secondi per bollire 1 l. d'acqua.

L'efficienza energetica dei piani a induzione si rivela quindi la più in alta in assoluto rispetto agli altri sistemi di cottura.

Induction hobs have a high energy efficiency as the heat generated is concentrated exclusively on the pan without any dispersion. Consequently the process takes less time in cooking food (only 80 seconds to boil 1 litre of water) and is more efficient.

The energy savings of induction hobs is therefore the highest of all compared to other hobs.



VANTAGGI
ADVANTAGES





Animo green

Green soul

L'induzione è il futuro di una cucina sostenibile. Scegliere questa tecnologia permette di ridurre le emissioni derivanti dalla dispersione di calore e gas.

Induction is the future of the sustainable kitchen. Choosing this technology allows you to reduce emissions resulting from the dispersion of heat and gas.



Sicurezza

Safety

Il calore viene generato solo alla presenza di pentole ferromagnetiche sopra il piano cottura, riducendo il rischio di incendi o ustioni.

Heat is only produced when there is a ferromagnetic pan above the cooktop, reducing the risk of fire or burns.



Igiene e pulizia

Hygiene and cleanliness

La superficie liscia del piano permette una pulizia semplice e veloce, igienizzando il piano in pochi secondi.

The smooth surface of the top allows for quick and easy cleaning, sanitizing the surface in a few seconds.

Alto rendimento energetico.

Highly energy efficient.

La cottura a induzione è la tecnologia a più alto rendimento energetico: il rapporto tra l'energia fornita e quella assorbita è del 95%, rispetto al 70% delle cucine elettriche e il 50% delle cucine a gas.

Induction cooking is one of the most energy efficient cooking technologies: the ratio between energy supplied and energy consumed is 95%, compared to 70% for electric ranges and 50% of gas cookers.

Calore solo dove necessario

Heat only where necessary

Il calore viene prodotto solo dove è necessario, cioè nel fondo della padella, riducendo al minimo la dispersione di calore verso l'ambiente circostante.

With this technology, heat is only produced where it is needed, in the pan base, minimising heat loss to the surroundings.

Velocità di riscaldamento

Heating rate

Il tempo di riscaldamento è notevolmente ridotto, poiché il calore viene generato direttamente nella pentola.

The heating time is considerably reduced compared to other cooking technologies because heat is generated directly in the pan.



Pentole

Pots

Per essere utilizzate con i piani di cottura a induzione, le pentole devono avere le seguenti caratteristiche: buona conduzione, buon magnetismo e buona resistenza elettrica.

La distribuzione del calore risulta essere omogenea nel piano di appoggio, rendendo uniforme anche la cottura dei cibi.

To be used with induction hobs, the pans made of materials that have the following properties: good conduction, good magnetism and good electrical resistance.

It is important to consider that heat is distributed homogeneously over the cooktop, so food cooks evenly.



Sostenibilità

Sustainability

La tecnologia a induzione assicura un minore impatto ambientale, grazie all'utilizzo di una fonte di energia pulita, che durante il processo di cottura rilascia nell'ambiente meno emissioni di CO².

The induction hob ensures a lower environmental impact compared to conventional ranges. It relies on a clean energy source and releases fewer CO² emissions into the environment during the cooking process.



FRY TOP A INDUZIONE
INDUCTION GRIDDLE



Controllo preciso della temperatura

Precise temperature control

La tecnologia a induzione integrata nel Fry Top semplifica notevolmente la cottura: grazie ad un controllo estremamente preciso della temperatura, senza oscillazioni. La cottura rimane uniforme rispettando accuratamente le tempistiche di preparazione.

The induction technology integrated in the griddle provides extremely precise temperature control. This precision contributes to even cooking and establishes cooking times without having to constantly check for temperature fluctuations, greatly simplifying the cooking process.

Bassa irradiazione di calore

Low heat radiation

Grazie alla superficie cromata del Fry Top a Induzione, riscontriamo un'irradiazione di calore minima. Questo si traduce in un trasferimento di calore ridotto nell'ambiente circostante, mantenendo l'ambiente di lavoro fresco e confortevole.

Thanks to the chrome surface of the Induction griddle, there is minimal heat radiation. This results in reduced heat transfer to the surroundings, keeping the working environment cool and comfortable.

Cottura uniforme

Uniform cooking

Nel processo di cottura, il Fry Top tradizionale sperimenta oscillazioni di temperatura, influenzando la cottura del prodotto. Diversamente, utilizzando la tecnologia ad induzione, la temperatura si mantiene stabile, garantendo quindi una maggiore uniformità nella cottura del cibo.

In the cooking process, a standard griddle experiences temperature fluctuations when adding food, affecting the cooking result.

In contrast, an induction griddle maintains a stable temperature, ensuring uniform results.

Niente più zona fredda

No more cold zone

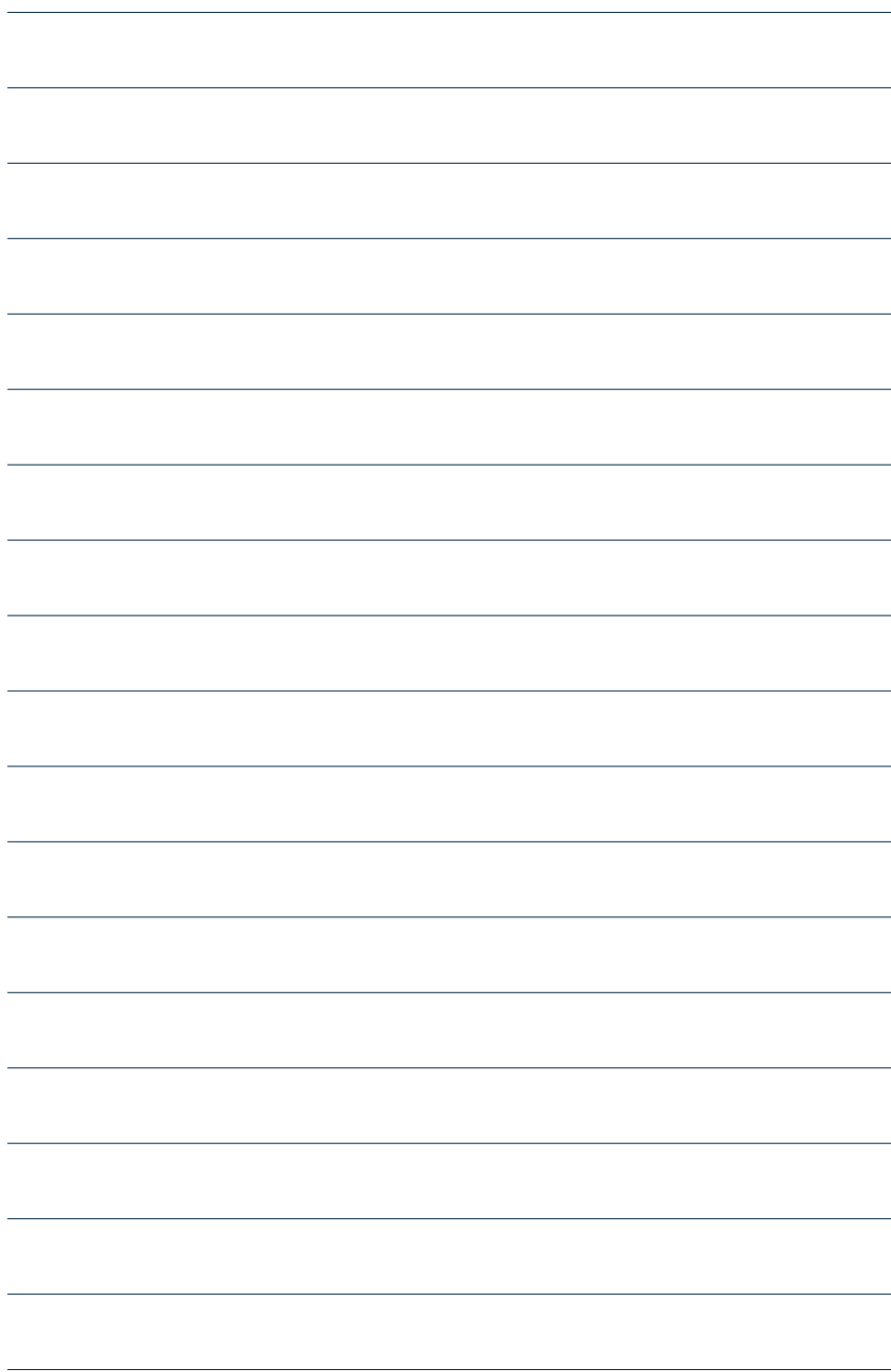
Il Fry Top a induzione offre un grande vantaggio rispetto a quello tradizionale, eliminando quasi del tutto la zona fredda sulla superficie di cottura.

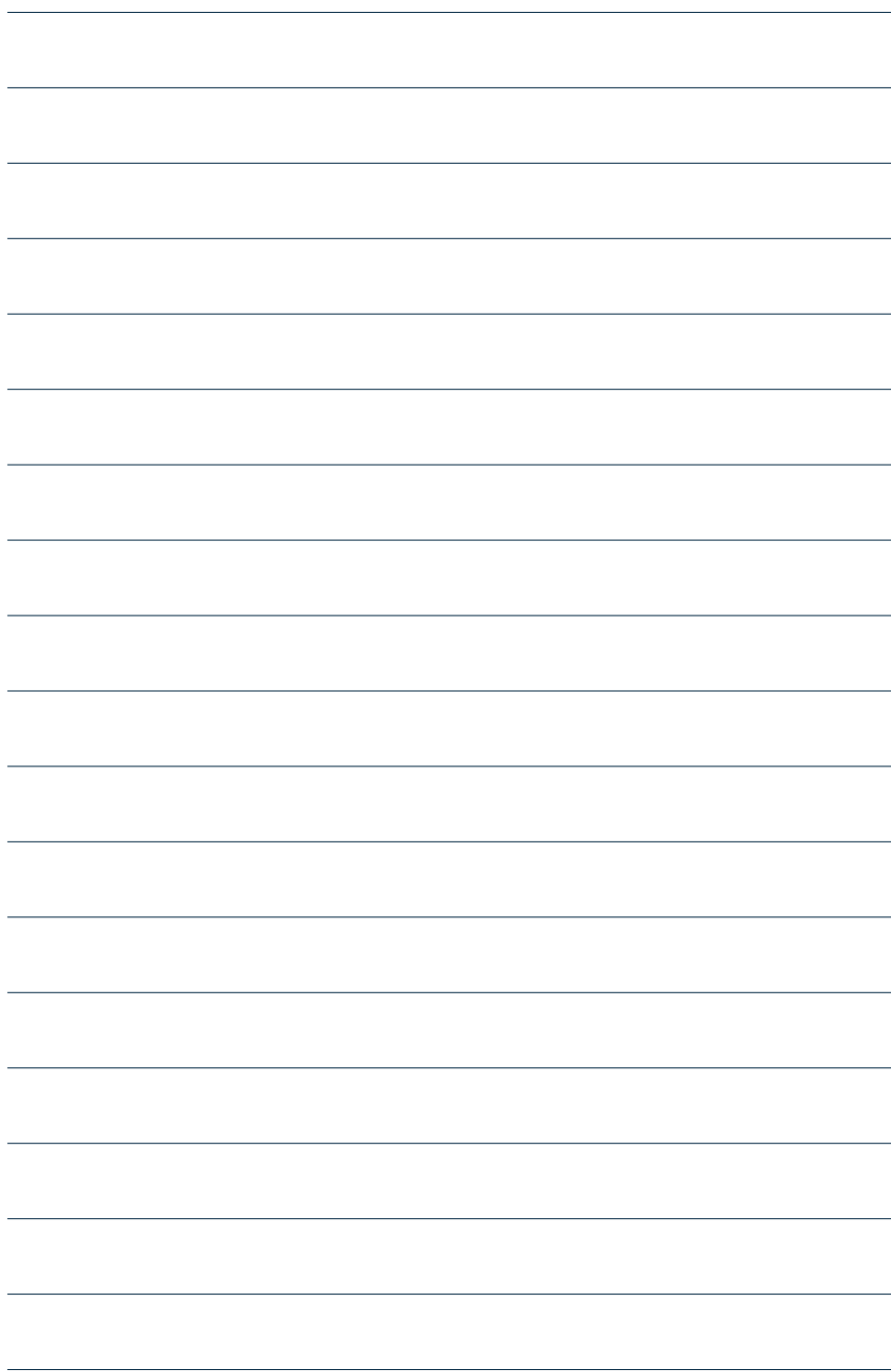
Questa caratteristica consente di cucinare una maggiore quantità di alimenti, garantendo lo stesso risultato di cottura.

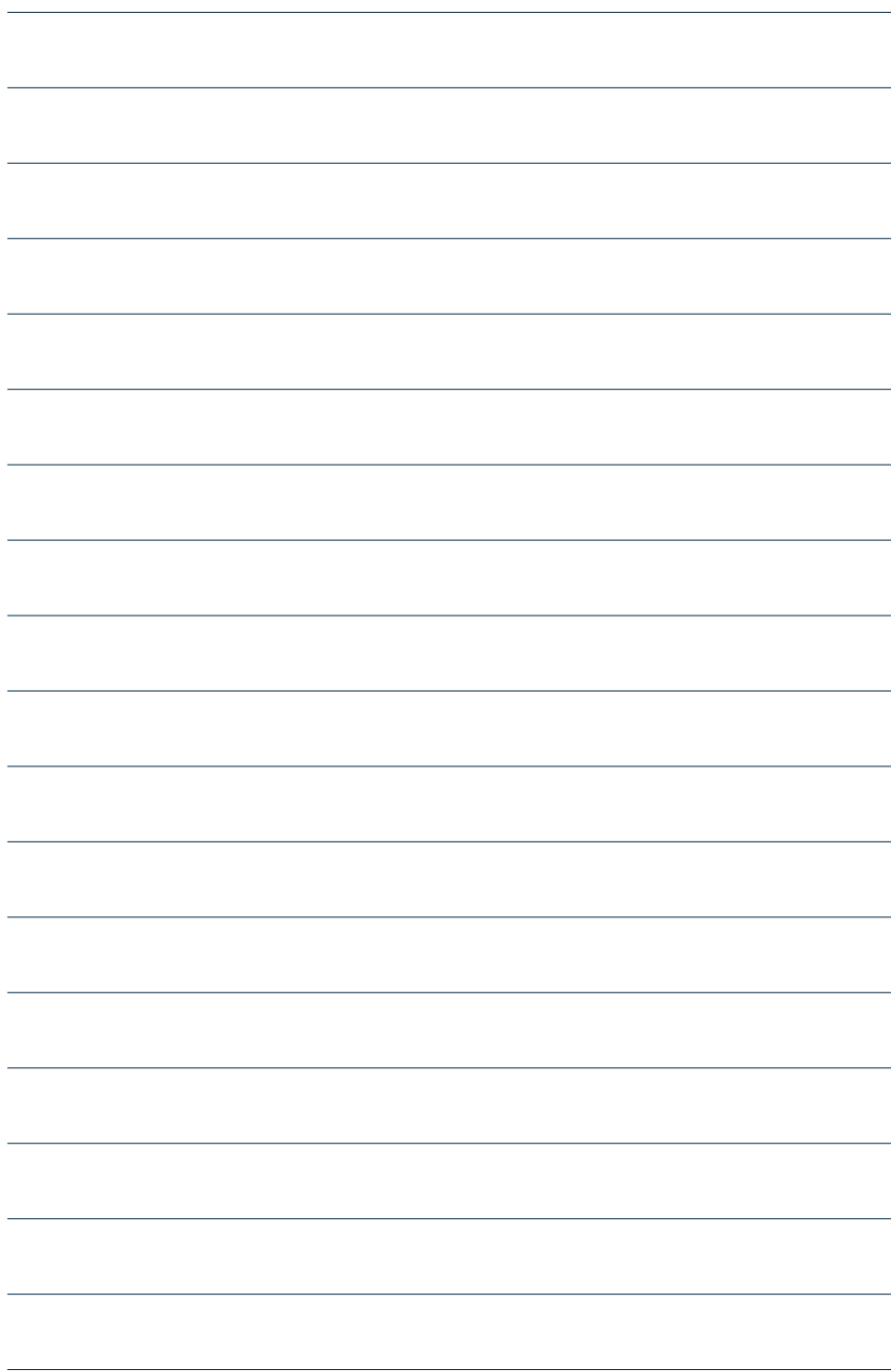
The induction griddle offers a great advantage compared to conventional griddles, by almost completely eliminating the cold zone on the cooking surface. This feature allows more food to be cooked on the same cooking area, with the same cooking uniformity.

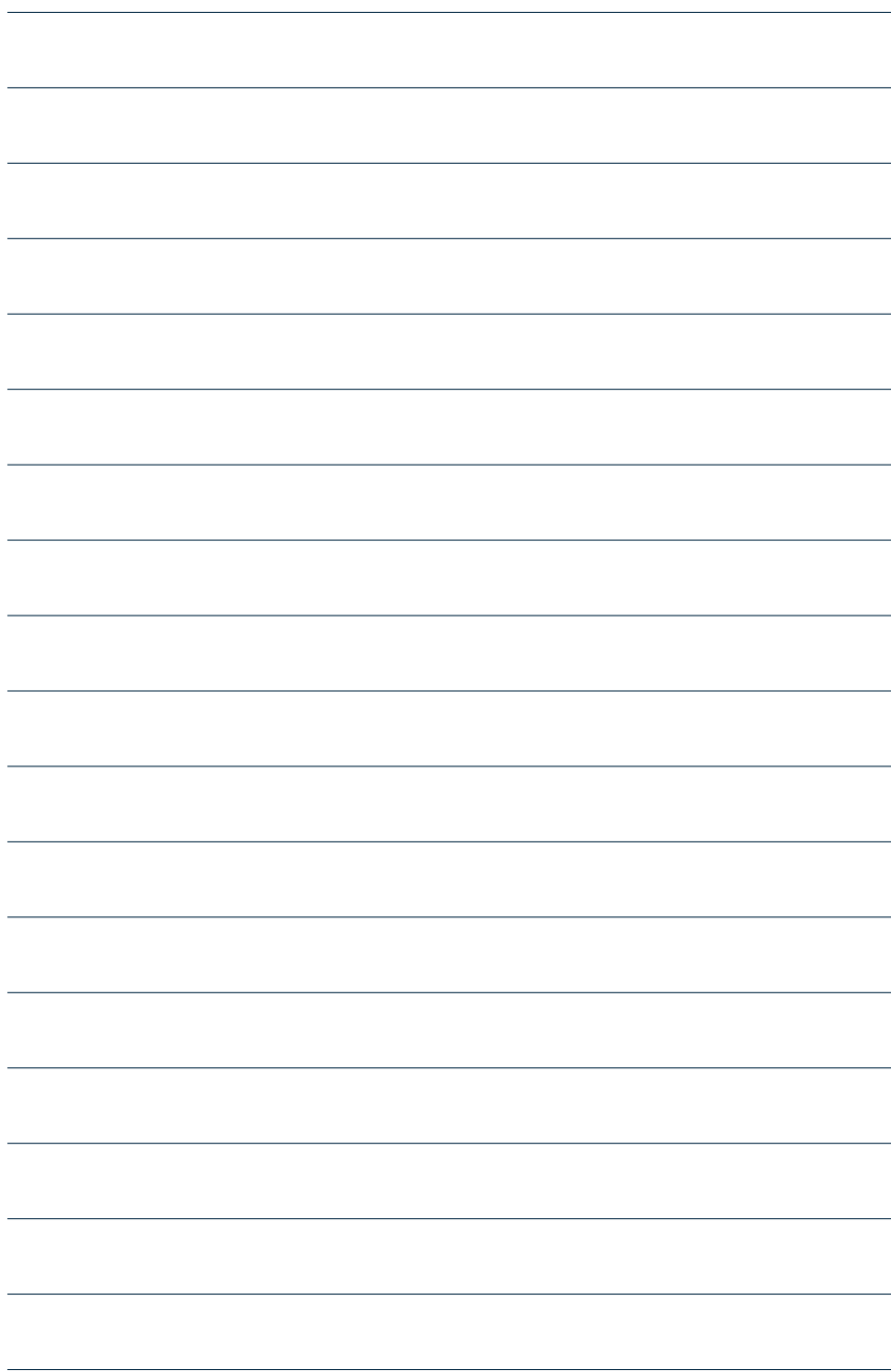
Sperimenta il futuro
della cucina oggi stesso!

*Experience the future
of the kitchens today!*









SILKO

Silko Ali Group Srl
Via Marinotti F. 45, 31029
Vittorio Veneto (TV) Italy

T (+39) 0438 911930
info@silko.it

silko.it



Silko is an Ali Group Company