



HORNOS CON MEMORIA

Entre los electrodomésticos denominados inteligentes se encuentran algunos hornos que entre sus funciones destaca que son capaces de memorizar las recetas que con más frecuencia se preparan.



SOSTENIBLE

Un lavavajillas con acabado cromo que detecta anomalías y cierra el paso del agua para evitar fugas. Lo fabrica De Dietrich (1.500 €).



MÍNIMO CONSUMO

Este horno consume un 20% menos de energía cocinando a baja temperatura. Es de la firma Electrolux y tiene un precio de 1.380 €.



Diversas aplicaciones en la cocina

- **Electrodomésticos.** Además de los domóticos, hay aparatos inteligentes. El de la foto, de Whirlpool, regula por sí solo la temperatura.
- **Clima.** Se pueden instalar contactores en ventanas y puertas para que cuando estén abiertas se apague la calefacción.
- **Sensores.** Si detectan exceso de agua, se cierra la llave de paso.
- **Iluminación.** La domótica permite programar la iluminación según las necesidades.

han creado su propio sistema domótico para controlar a distancia los dispositivos de seguridad, automatismos y electrodomésticos, incluso a través de la voz.

NUEVOS APARATOS

Independientemente de la domótica, otra posibilidad es equipar nuestra cocina con los llamados electrodomésticos inteligentes. Se trata de

aparatos dotados de una innovadora tecnología que les permite gestionar por sí solos algunas de sus funciones y lograr con ello la mayor eficiencia energética y el consecuente ahorro. Por ejemplo, existen lavadoras que cuentan con sensores capaces de detectar la carga, que nos informan de si el tambor está o no lo suficientemente lleno y que adaptan el consu-

mo de agua a la cantidad de ropa a lavar. También son capaces de informarnos de la cantidad de detergente que necesitamos según cual sea el grado de suciedad de la colada. Muchos electrodomésticos también están preparados para detectar y avisar al usuario de cualquier anomalía, como por ejemplo una puerta mal cerrada, o incluso de una posible avería. Es

el caso de las funciones que ya incorporan muchos lavavajillas como son la Aqua Control, que detecta fugas en el interior del aparato y corta inmediatamente la entrada de agua, o la Aqua Stop, que impide fugas de agua al exterior del aparato cortando el suministro y accionando una bomba de evacuación que evita un posible desbordamiento. □



Materiales y sistemas que evitan riesgos

La preocupación por la seguridad y la higiene en la cocina ha hecho que algunos fabricantes hayan introducido los denominados Sistemas Pasivos de Seguridad Alimentaria, es decir, materiales y equipos de última generación que mejoran el nivel de seguridad e higiene sin que el usuario modifique sus hábitos. Entre éstos se encuentran materiales y revestimientos con tratamientos bacteriostáticos que protegen contra la proliferación de bacterias (Silestone, por ejemplo, y la protección de Microban); herramientas (tablas y cuchillos) e interruptores de luz con tratamientos antibacterias; los receptores higiénicos de residuos con tecnología infrarrojos que con sólo acercar la mano se abren, o los dispensadores de agua y jabón con sensores.

PAVIMENTO INALTERABLE

En esta cocina que firma Delola Cocinas se ha elegido como pavimento un gres de un color muy sufrido, de sencillo mantenimiento

APUESTAS INFALIBLES

ANTIBACTERIAS. Cosentino incorpora en sus nuevas encimeras de Silestone una protección antibacterias que asegura una higiene absoluta en la superficie de trabajo.

GRES PORCELÁNICO. Es uno de los materiales más resistentes para pavimentar el suelo de la cocina, ya que repele las manchas y soporta sin problemas la humedad.

más
HIGIÉNICO

