

## Gas, vitroceràmica o inducció?

Si cerquem comparatives veurem que totes les marques d'electrodomèstics donen com a guanyadora la placa d'inducció, perquè escalfa més ràpid i perquè és més fàcil de netejar, i és veritat, però també hi ha altres factors a tenir presents com són: l'energia que consumeixen, quan ens costa aquesta energia, quines emissions de CO2 generem i quins efectes tenen aquests sistemes sobre la nostra salut.

Aquí tenim una taula que ens ajudarà a comparar. Per escalfar 1,5 litres d'aigua necessitam:

	TEMPS (min)	ENERGIA (Kwh)	PREU (€/Kwh)	COST FINAL (€)
INDUCCIÓ	6	0,19	0,21	0,04
VITROCERÀMICA	9,5	0,21	0,21	0,045
GAS	11	0,29	0,13 0,05	0,038 (gas butà) 0,015 (gas ciutat)

El que ens mostra la taula és que tot i encalentic més ràpid, la cuina d'inducció ens acaba sortint més cara que la de gas, a causa de l'alt preu de l'electricitat. Per això amb la d'inducció escalfar 1,5 l d'aigua ens costa 4 cèntims i amb la de gas gastam una mica menys, 3,8 cèntims. I, tenint en compte, que ara s'està començant a estendre l'ús del gas canalitzat (gas ciutat), aquest preu es reduirà fins a 1,5 cèntims. En definitiva, si miram l'aspecte econòmic segueix sortint més rentable la cuina tradicional de gas.

Per altra part, si el que cerquem és reduir les emissions de CO2 fins el moment la millor opció segueix essent la cuina de gas. Aquesta comparativa ens ho mostra:

Emissions de CO2 per generar 1 kWh:  
 360 g CO2/kWh en una vitroceràmica per inducció  
 450 g CO2/kWh en una vitroceràmica convencional  
 200 g CO2/kWh en una cuina de gas.

En el cas de la cuina de gas es comptabilitzen les emissions de cremar de forma directa

el gas a les cuines, en canvi, en les cuines elèctriques el que comptabilitzam és el CO2 generat de mitja pel conjunt de centrals elèctriques utilitzades a l'Estat per generar l'electricitat amb la que produir el calor necessari per escalfar. Això podria canviar si l'electricitat del país es produís augmentant la participació de les energies renovables, fent que poguéss arribar a ser més sostenible cuinar amb inducció que amb gas.

Un altre factor que hem de tenir en compte a l'hora d'escollir la nostra cuina és que tant les d'inducció com les vitroceràmiques generen camps magnètics. En el cas de les primeres sobretot ja que poden arribar a 8000 nT (nanoteslas), superant els límits establerts per l'ICNIRP (Comissió Internacional per Radiacions No Ionitzants) que se situen damunt els 300 nT. Per tant, haurem d'anar amb compte durant l'embaràs i evitar que els infants s'hi acostin mentre s'estiguin utilitzant.

**CONTRAFORT** Arquitectura

(Sebastià Berga/ Joana Gelabert)

C/General Barceló 47 2n

07500 Manacor. Tel 971 55 18 59

[www.contrafort.cat](http://www.contrafort.cat) -  
[info@contrafort.cat](mailto:info@contrafort.cat)

**CON TR A FORT**

**ARQUITECTURA**

[www.contrafort.cat](http://www.contrafort.cat)