

ELEGIR EL HORNO

Equipa tu cocina con el modelo que mejor se adapte a tus necesidades



EN COLUMNA

Este horno de AEG (660,79 €) se ha instalado bajo el microondas y muy cerca de la placa de cocción.

1 ¿Cómo se clasifican los diferentes tipos de hornos?

Puedes encontrar hornos integrados en una cocina e independientes. Los primeros se instalan bajo la encimera e incorporan los mandos de la placa de cocción. Los independientes, en cambio, suelen colocarse empotrados en el mobiliario (generalmente

en columna) y llevan los mandos en su parte frontal. Otra clasificación es la de los hornos convencionales, que funcionan por calentamiento por solera, y los multifunción, en los que se puede usar calor convencional, grill o calor circular con ventilador.

2 ¿Cómo funcionan los hornos que cocinan a vapor?

Este tipo de hornos tienen la apariencia de un microondas y cocinan el alimento gracias al vapor que se obtiene después de que el agua, ubicada en un depósito, alcance los 100 °C de temperatura. Según los expertos, con este tipo de cocción se conservan

las propiedades nutritivas de los alimentos y se mantienen su aroma y sabor. El precio de este tipo de hornos es más elevado que el de uno convencional. Como alternativa, existen accesorios de cocción a vapor que se acoplan a todo tipo de hornos.

preguntas y respuestas



POLIVALENTE

Además de horno convencional también es microondas. Es el modelo Twin, de Whirlpool (1.012 €).



COCCIÓN AL VAPOR

El horno de Kitchenaid SuperHeated cocina al vapor con prestaciones profesionales (2.903 €).



PIROLÍTICO

La puerta con cuatro cristales del 6H-880A TCX hace más segura la pirólisis. Es de Fagor (1.102 €).



CON RECETAS

De Dietrich ha incluido en el horno DOP790XS hasta 50 recetas en memoria. Su precio, 1.400 €.



ANTIHUELLAS

Con el horno EOB 96000X de Electrolux también se puede cocinar al vapor. Cuesta 649 €.



COCCIÓN RÁPIDA

Hotpoint-Ariston incorpora una función de cocción rápida en su horno Openspace. Vale 832 €.



DE 90 CM

Un horno con una medida de 90 cm para grandes asados. Es de Küppersbusch y vale 2.450 €.



ELECTRÓNICO

Elige la temperatura idónea para cada plato. Es el modelo Crystal 60+ de Franke (1.154,20 €).

más
SEGURO

3

¿Qué capacidad y cuánto puede medir un horno?

La medida estándar de un horno suele ser de unos 60 x 60 cm y su capacidad, que se mide en litros, suele rondar los 52 litros. De todas maneras, la oferta del mercado es muy amplia y actualmente es fácil encontrar hornos

de medidas especiales, como los de 90 cm de ancho, con 92 litros de capacidad, o bien hornos pensados para cocinas pequeñas que miden solo 40 cm de alto y que cuentan con 23 litros de capacidad.

4

¿Qué hay que tener en cuenta en la elección?

A la hora de elegir el horno, hay que valorar el uso que se le va a dar para así acertar con su capacidad. También es importante decantarse por un modelo con clasificación energética A, que son los que menos consumen. Elige uno

que incorpore sistemas de seguridad, especialmente si hay niños en casa, y sistemas de autolimpieza. Ten en cuenta que los hornos multifunción resultan muy prácticos porque homogeneizan el calor al incorporar un ventilador.

5

¿Cuáles son los hornos que menos consumen?

Los que menos consumen son los que tienen una clasificación A o B en su eficiencia energética. Como media, el consumo se sitúa en unos 2 kw, aunque algunos cuentan con funciones de ahorro de energía. El consumo

es inferior en los hornos electrónicos con recetas preprogramadas, puesto que calculan con precisión el tiempo y la temperatura de cocción. Lo mejor para no malgastar es aprovechar el calor residual y no abrir mucho la puerta.

6

¿Qué sistemas de seguridad incorporan?

Existen diferentes sistemas que garantizan la seguridad en el uso diario del horno, como seguro para niños y vacaciones, protección térmica contra el sobrecalentamiento del aparato, incorporación de cristales triples o cuá-

driples que hacen que el exterior del horno se mantenga a baja temperatura –son las denominadas puertas frías– y bloqueo de seguridad de la puerta en los hornos que cuentan con procesos de autolimpieza pirolítica.



CARRO EXTRAÍBLE

Este horno de la gama Bluecontrol de Siemens ahorra energía y es de clase A. Su precio 1.153 €.

PUERTA OCULTA

En los hornos Slide & Hide de Neff la puerta, al abrirse, desaparece por complet. Su precio: 1.511 €.



PUERTA FRÍA

Una medida de seguridad para evitar quemaduras. Es el modelo IF 89 GPAIX de Indesit (469 €).



GRAN CAPACIDAD

El horno SC115X de Smeg mide 60 cm y su capacidad es de 68 litros. Su precio es de 1.015 €.



DOS EN UNO

Un horno de 45 cm y otro de 15 en un hueco estándar de 60 cm. Es el HX 45.15 de Teka (940 €).



APERTURA LATERAL

Un sistema muy cómodo para acceder al horno. Es el modelo HBR76R650E de Bosch (848 €).

*cocina
MINI*

7 ¿Qué funciones suelen incorporar los hornos?

Las funciones más habituales son la doble resistencia, el grill, la doble resistencia con ventilación, la cocción intensiva y otras funciones específicas, como la cocción para pizza y pan o los calentaplatos, que per-

miten servir la comida siempre caliente. Los que más funciones incluyen son los electrónicos, que cuentan con recetas pre-programadas, por las que el horno ajusta el tiempo, la temperatura y el tipo de cocción según el plato.

8 ¿Qué sistemas de autolimpieza existen?

La mayoría incorpora paneles catalíticos en las paredes laterales y trasera. Se trata de unas placas desmontables que absorben la suciedad y que deben sustituirse con el tiempo. Lo más nuevo son los hornos pirolíticos, con

unos ciclos que alcanzan temperaturas de 500 °C y que carbonizan los restos de grasa. Una de las ventajas de este sistema es que esteriliza. Como medida de seguridad, la pirólisis se efectúa tras un bloqueo de la puerta.

9 ¿Qué es lo más nuevo que puedo encontrar?

Entre lo más nuevo están los hornos con cocción a vapor y los electrónicos. También se avanza en sistemas de ventilación para una temperatura más homogénea y mejor cocción y en los sistemas de calentamiento rápido,

de mejora en la eficiencia del aislamiento térmico y la potencia. En cuanto al diseño, destacan los carriles telescópicos, las puertas de apertura lateral, los mandos ocultos o la iluminación halógena para ver el contenido.

10 ¿A partir de qué precio se puede adquirir un horno?

El abanico de precios es muy amplio y depende de sus funciones, del diseño, del servicio posventa... Pueden encontrarse modelos básicos a partir de unos 250 €, hornos multifunción con prestaciones básicas a partir de unos

400 €, hornos pirolíticos a partir de unos 700 € y hornos a vapor a partir de unos 1.000 €. Aunque los de clase A son algo más caros, el desembolso inicial se amortiza en poco tiempo por el ahorro de energía que consiguen.

ESTILISMO: AEM FOTOS: MARTÍN GARCÍA Y AFC TEXTO: INMA SANTOS