

Cocinar con utensilios de calidad supone un ahorro económico del 47% según SK Concord

El ahorro tanto energético como de materias primas supone alrededor de 34 euros de ahorro mensuales, que se traducen en más de 400 euros de ahorro al año

La elección de los utensilios de cocina es una de las decisiones más importantes a la hora de equipar una vivienda. Esta decisión influirá en el gasto posterior durante el cocinado. Y es que el ahorro en la cocina depende en gran medida de las herramientas que se utilicen. Escoger unos u otros utensilios puede conllevar un ahorro de hasta el 47% siempre que se opte por elementos de características muy concretas.

Desde SK Concord, la empresa especializada en utensilios de cocina de última generación, aseguran que decidirse por este tipo de herramientas supone una inversión en seguridad, en calidad y en salud que va mucho más allá del patente ahorro económico.

La principal diferencia entre estas sartenes y cacerolas con otras del mercado reside en su composición y resultados. Entre los materiales que se utilizan en su fabricación destacan el silumín, la cerámica, el tungsteno y el titanio. Además de una capa antiadherente y un acabado en Nano Lotan, un material de nueva generación con características sorprendentes. De esta manera, los utensilios ganan resistencia y solidez, y todo tipo de ventajas durante la cocina.

Ventajas de contar con utensilios de cocina SK Concord

Comprobar las ventajas de estas herramientas es muy sencillo a través de su uso. Conocerlas es el primer paso para decidirse por ellas y poder disfrutarlas.

Ahorro económico y energético

La cantidad de energía utilizada durante el cocinado con estos utensilios se reduce en un 12%, tanto en electricidad, como en agua o gas. Además, requieren menos uso de aceite para cocinar y menos detergentes a la hora de limpiarlos.

Cocinado más saludable

La eliminación del aceite durante el cocinado hace que los platos sean mucho más saludables. Sin renunciar al sabor de los alimentos. Estos utensilios permiten cocinar a la plancha, al vapor, e incluso al horno. Por lo que ofrecen todo tipo de posibilidades que además estarán protegiendo el organismo de los consumidores.

Mejor conservación de los alimentos

Un cocinado más saludable permite que los alimentos conserven mejor sus propiedades nutricionales, así como su sabor natural sin que se vea modificado. Por otro lado, conservan mejor la temperatura hasta su consumo sin perder ninguna de sus características.

Facilidad de uso y mantenimiento

Cualquiera de estas herramientas es muy intuitiva y no requiere conocimientos previos para su uso. Se recomiendan tanto para profesionales de la cocina como para personas que quieran mejorar la forma de cocinar y de alimentarse personalmente y para toda la familia.

Calidad de los materiales y garantía

El proceso de fabricación y los materiales utilizados implican como resultado un producto de larga durabilidad y resistencia máxima. Además, todas las sartenes y cacerolas cuentan con certificación sellada y una garantía de 25 años que ofrece una idea de su calidad.

Datos de contacto:

SK Concord
919201907

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía Restauración Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>