

Cocinar siempre se asocia al calor...¡Ya no!

Cocinar siempre se asocia al calor, eso “Sine qua non”, pero realmente el futuro nos está alcanzando y las posibilidades de hacer lo que, en un momento se pensó imposible, está sucediendo y ya está creado.

Se llama Dialog, un horno capaz de cocinar sin calor, y aunque no estará a la venta sino hasta el 2019, el coste inicial está bastante alto para un electrodoméstico, pero la novedad siempre hay que pagarla, estamos hablando de 8.000 euros.

Este novedoso horno fue presentado por [Miele](#) recientemente en ‘Eurocucina 2018’, dando las mejores señas de calidad y lo más importante, cumplir su promesa básica, cocinar sin calor.



Dialog es un horno que cocina con ondas electromagnéticas, algo parecido a la tecnología de los móviles, consiguiendo cocinar los alimentos de manera volumétricamente, lo que quiere decir que, es capaz de medir el tamaño o el volumen de

los alimentos a cocinar, cocinándolos desde los bordes hasta el centro del alimento en cuestión, logrando que el alimento este igual de cocido por dentro que por fuera y estos, mantengan sus jugos.

Otra característica para resaltar es que, como la cocción se hace desde el interior del alimento, da la posibilidad de cocinar dos alimentos de diferente volumen y esto, sin que ninguno se pase o quede crudo. Para hacer pan con este novedoso horno, todo se reduce a un botón.

Ahora bien, hablando de sus características técnicas, aunque parezca que usa el mismo sistema de un microondas, no es así.

Hay una fuerte diferencia entre la onda del horno Dialog, y el microondas, ya que, las de Dialog son mucho más bajas, usando un espectro de frecuencias y no un solo canal.

Lo que da más relación con el microondas es que, también traiga más de 800 recetas pre-programadas, pero eso no se queda ahí en cuanto a recetas, ya que se pueden ir añadiendo otros platos según los intereses del usuario, ya que trae una aplicación para dar rienda suelta a la imaginación.

Así que, si pensábamos que nos estábamos quedando en el pasado, ahora el futuro de la 'cocción' llega en el 2019. ¿Nos dejan sus opiniones?

—