

## ¿Por que usar utensilios de cocina de aleación de Titanio 316Ti?

Los utensilios de cocina de titanio 316Ti son productos más seguros en comparación al aluminio, antiadherentes o acero convencional (18/10). No hay riesgos de salud conocidos que se relacionen a cocinar con titanio 316Ti. Esta aleación titanio es extremadamente duradera, por lo cual los utensilios pueden durar toda tu vida. La marca de referencia en estos utensilios **NUTRAEASE®** les da a sus unidades una garantía de 50 años.

*En el transcurso de los años, se han usado diferentes herramientas en la cocina para que el cocinar sea rápido y fácil. Respecto al uso de ollas y cacerolas, la recomendación moderna es emplear utensilios de cocina con una aleación de máxima pureza, como lo es el titanio 316Ti.*

Las superficies antiadherentes en los utensilios de cocina significa que el tiempo empleado en cocinar y limpiar la cocina puede ser menor, pero la pregunta permanece: ¿son seguras las superficies antiadherentes? Las superficies antiadherentes pueden liberar toxinas en la comida. Se ha demostrado que una vez que la temperatura de una cacerola alcanza los 446°F (230°C) -normalmente, dentro de los dos a cinco minutos-, escapan peligrosos niveles de toxinas que se liberan al aire y a tu comida. Sé consciente de los efectos colaterales que pueden causar algunas superficies antiadherentes a la hora de utilizarlos.

Los tipos de materiales de las cacerolas comúnmente usadas son de acero inoxidable, aluminio y antiadherentes. Las de acero inoxidable contienen 18% de níquel, 10% de cromo y el resto es hierro. El acero inoxidable es bastante estable al estar en contacto con los alimentos, sin embargo libera pequeñas cantidades de estos **metales pesados** en las comidas. Por otro lado, el **aluminio** en las cacerolas puede romperse al estar en contacto con comidas saladas o ácidas, liberando peligrosas toxinas en los alimentos. El aluminio se deposita en el cerebro y está reconocido como uno de los factores relacionados con trastornos mentales como el Alzheimer entre otros trastornos de salud.

*Live Different*

Investigaciones de diferentes ámbitos de la salud han determinado la existencia de una enfermedad relacionada a los utensilios antiadherentes denominada “fiebre de los vapores metálicos o del fundidor” la cual está relacionada con los peligrosos vapores liberados por un antiadherente durante los procesos de cocción. Los síntomas asociados con la fiebre del fundidor son dolores de cabeza, rigidez en el pecho, tos, garganta irritada y dificultad respiratoria.

Los utensilios de aleación titanio316Ti son la mejor alternativa porque no hay riesgos de salud conocidos que se asocien al producto. Las unidades de titanio cocinan más rápido, lo que significa que su superficie antiadherente te permitirá usar menos aceite, reduciendo las grasas y calorías en cada comida. Es fácil de limpiar, minimizando el tiempo que se le dedica a esta tarea en la cocina, y es resistente a los golpes y rasguños, con lo que tu producto durará más tiempo. Este sistema es ligero, permitiéndote usos alternativos para tus ollas y cacerolas más allá de la cocina, como utilizar tus utensilios en viajes y acampadas.

El titanio es proclive a tener puntos calientes, causando una cocción dispar .Sin embargo, **NUTRAEASE®** ha solucionado dicho inconveniente agregando a sus unidades una capa interna que distribuye de manera homogénea el calor para así conseguir una cocción homogénea de tus alimentos ,además dota a sus unidades de una válvula de aviso (**vapo valve**) que esta calibrada para avisar cuando la temperatura alcanza entre los 81Cº- 89ºC,y así conservar el máximo de Nutrientes (vitaminas y minerales) hasta un 93% frente al 30% que se suelen conservar en otros tipos de cocciones.

Dado el gran auge por el cuidado de la salud de estos últimos años y los conocimientos que hoy en día se tienen sobre el daño que causa el cocinar habitualmente en un sistema que va contaminando poco a poco nuestro organismo , muchas empresas comienzan a dar un valor añadido a sus unidades con el sello de titanio. Sin embargo, hay que tener en cuenta que la única aleación que no reacciona con nuestros alimentos es la de titanio 316Ti que es la misma utilizada para las prótesis e implantes , siendo estas biocompatibles con nuestro cuerpo.

*Live Different*