

Uma pequena mudança, uma grande  
diferença – Fogão por indução

*Small change, big difference –  
Induction cooker*



Aplicação e-Serviços  
e-Service App



Available on the  
App Store



GET IT ON  
Google play

澳門馬交石炮台馬路澳電大樓

Edifício CEM - Estrada D. Maria II, Macau

查詢通 Linha Info Info Line 2833 9911

[www.cem-macau.com](http://www.cem-macau.com)

澳門電力股份有限公司

Companhia de Electricidade de Macau - CEM, S.A.



## Cozinhe de forma confortável



Os fogões por indução aquecem directamente os utensílios de cozinha através de aquecimento por indução electromagnético. Durante o processo de confecção dos alimentos não há combustão, é libertado menos fumo, e reduz-se a temperatura na sua cozinha.

 **Eficiência térmica até 85%**

 **Redução de 1/3 do tempo de confecção**

 **Redução de 4-5°C da temperatura da cozinha**



### Como seleccionar?

Em geral, um fogão por indução com uma potência de 2.000W ou superior é suficiente para uma família típica. Os fogões com potência inferior a 2.800W podem ser utilizados prontamente através de uma tomada independente de 13A (uma tomada doméstica padrão).



### Escolha do utensílio de cozinha

A base do utensílio de cozinha deverá ser de metal ferromagnético. Basta usar um íman para testar. O utensílio de cozinha é adequado para fogões por indução caso o íman cole na base do utensílio.



## Enjoy comfortable cooking



Induction cookers heat cookware directly with electromagnetic induction heating. During the cooking process, there is no combustion, less smoke and tar, making your kitchen temperature lower.

 **Heat efficiency up to 85%**

 **Cooking time 1/3 less**

 **Kitchen temperature 4-5°C lower**



### How to select?

In general, an induction cooker with output power 2,000W or above is sufficient for a typical family. Cookers with output power under 2,800W can be readily used with an independent 13A socket (a standard household socket).



### Choice of cookware

The bottom of cookware must be made of ferromagnetic metal. Simply use a magnet to test. Cookware is suitable for induction cooking if the magnet can stick on the bottom of it.



## Concurso de Cozinha por Indução, Alimentação Saudável

**Revele as suas habilidades culinárias em  
"Alimentação Saudável"**

Para promover o uso do fogão por indução e o conceito de "cultura de alimentação saudável", a CEM e o Centro de Formação de Cozinha e Serviços de Catering da Federação das Associações dos Operários de Macau organizam em parceria o Concurso de Cozinha por Indução "Alimentação Saudável" no dia 28 de Setembro. O vencedor pode ganhar até **MOP3.000**. Visite [www.cem-macau.com](http://www.cem-macau.com) ou ligue para **8393 1208** ou **2848 7366** para obter mais informações. Pode inscrever-se até ao dia 31 de Agosto.



## "Healthy Eating" Induction Cooking Contest

**Unveil your "Healthy Eating" cooking skills**

To promote the use of induction cooker and the concept of "healthy eating culture", CEM and Catering Services & Cooking Training Centre of Macau Federation of Trade Unions jointly organize the "Healthy Eating" Induction Cooking Contest on 28 September. Champion cash prize up to **MOP3,000!** Visit [www.cem-macau.com](http://www.cem-macau.com) or call **8393 1208** or **2848 7366** for details. Enrollment ends on 31 August.