

Em busca da nobreza

Historicamente voltadas para o segmento popular, as panelas de alumínio são hoje produzidas também para atender o gosto e o feitio do público gourmet

Alberto Mawakdiye



Alumínio, estética aliada à eficiência

► Pode esquecer a idéia de que panela de alumínio é um utensílio barato, que até cozinha bem a comida, mas não tem aparência nem status para ser levada à mesa ou ser exibida naqueles indefectíveis painéis de parede em que os gourmets penduram as caçarolas onde cozinham ou fritam seus acepipes para os eventuais convidados.

De algum tempo para cá, os fabricantes de panelas de alumínio vêm colocando no mercado produtos na linha "premium" que nada ficam a dever, em termos estéticos, às historicamente res-

peitadíssimas panelas de aço inoxidável, de cobre, ferro fundido, ágata ou mesmo de vidro temperado.

Elas são - como diria algum jurado de TV - de um luxo só, até pelas cores vivas que enfeitam alguns modelos. Até bem pouco tempo atrás, as cores de uma panela de alumínio que se prezasse tinham de ser o cinza-metálico e estávamos conversados. Ou seja, não apresentavam cor alguma, a não ser a do próprio alumínio.

Obviamente, essas novas panelas de alumínio não oferecem apenas o apelo

Tecnologia em CNC e CAD CAM



FRESADORAS E ROUTER DE GRANDE PORTE

Robustez, velocidade e alta qualidade de usinagem.

O conceito desta máquina com ponte de 750 mm de altura, totalmente de fundição sua estrutura rígida de mesa em aço, atende os requisitos de usinagem com alta velocidade High Speed usados hoje em materiais compostos alumínicos aeronáuticos, alumínios navais, madeira, plásticos, fibras.

Produto ideal para indústrias aeronáutica, indústria de modelos, usinagem de recorte em chapas e peças tridimensionais que precisam de eixo Z extra alto.

Características dimensionais:

Comprimento: 3.000mm

Largura: 1400mm

Mesa: 2000 X 1400mm

Z de 500 / 750 ou 1000mm

Mini Centro CNC HIGH SPEED M1

+ Rápida + Forte + 3D

2 HP

+20000 RPMs!

Inteiramente Fundida

Usina 300x300x200mm



Mini Centro CNC HIGH SPEED M2

• 5 HP

• Mesa: 1000 x 600mm

• Trocador de Ferramentas

• 4º Eixo



- Mini fresadoras CNC de banco para gravado, fresado e modelos
- Pantógrafos profissionais controlados a CNC
- Routers CNC para plásticos madeira e metais

MINUTH CNC
electronics systems

Tels.: (11) 4790-3267 / 4790-6080

www.minuth.com.br

Consulte Cob. IPESI MM-168-061 ▲

Grupo **Med-Net**
Medicina e segurança do trabalho



❖ P.C.M.S.O. (NR-7)

❖ P.P.R.A. (NR-9)

❖ L.T.C.A.T.

❖ P.P.P. (On-Line)

❖ Cursos de C.I.P.A.

❖ Laudos Periciais

❖ Assessoria

❖ Treinamentos



Atendimento Nacional - ☎ (19) 3475-7100

Consulte Cod. IPESI MM-168-062 ▲



Divulgação/Siamfesp

Margutti: Brasil produz painéis de alumínio com ligas idênticas às usadas pelos países mais industrializados

estético - do mesmo modo que as suas concorrentes feitas de outros materiais. São também mais espessas e estão sendo fabricadas com ligas mais nobres e resistentes.

Enfim, elas já não amassam a um simples apertão e podem resistir anos e anos a fogos brandos e fortes. Os cabos têm sido feitos de baquelite ou de aço inoxidável - materiais mais rijos e pesados e que não cedem depois de alguns poucos meses de uso - e as tampas, além de se encaixarem muito melhor, já não se deformam com o manuseio frequente como nos modelos mais populares.

"As fabricantes estão conseguindo reunir nos modelos premium as notórias vantagens proporcionadas pelo alumínio - como o aquecimento por inteiro do alimento - a uma aparência mais do agrado do público gourmet", resume Mauro Moreno, coordenador do Grupo Setorial de Laminados da Associação Brasileira do Alumínio (Abal), que reúne a cadeia produtiva do material. "Estamos acabando com a fama dessa panela de ser um utensílio que, em nome do bom gosto, jamais deve sair da cozinha."

De acordo com Moreno, praticamente todos os grandes e médios fabricantes de painéis de alumínio - cerca de 20 e que detêm 70% do

mercado, embora o número total de empresas do setor deva ultrapassar as 140 - já enveredaram por este nicho. Marcas célebres, como as do Grupo SEB - Rochedo, Panex, Clock e Penedo, que, juntas, atendem 40% do mercado - hoje apresentam variantes na linha gourmet. E a quantidade de novos produtos aumenta a cada dia: trata-se realmente, mais do que uma estratégia das empresas, de uma política setorial para a conquista de novos espaços.

Grife - A idéia nasceu da constatação dos fabricantes de que do domínio quase absoluto do alumínio no segmento de painéis populares estava nascendo um calcanhar de Aquiles, qual seja, o desprezo do crescente público gourmet por essas painéis - e daí para a consolidação de uma imagem ruim (embora injusta, já que falta de beleza não quer dizer baixa qualidade) em todo o mercado seria apenas um passo.

De fato, uma pesquisa realizada em conjunto pela Abal e pelo Siamfesp, o sindicato das indústrias processadoras de metais não-ferrosos, mostrou que o público gourmet podia até usar as painéis de alumínio no seu dia-a-dia, mas evitava exibi-las para os seus convivas. Mas que não haveria problemas em fazer isso, se as painéis fossem um pouco mais sofisticadas.

FEIMAFE
2009

50%
de
DESCONTO

Não Perca!
Super oportunidade
de sua empresa aparecer!!!
Grande desconto na publicação
de seu anúncio na
Revista Metal Mecânica
EDIÇÃO da
FEIMAFE - 2009

REVISTA

METAL MECÂNICA
IPESI

A EDITORA IPESI COLOCA SUA EMPRESA
DENTRO DO MAIOR EVENTO
DO SETOR NA AMÉRICA LATINA.

UMA PUBLICAÇÃO ESPECIAL ONDE
VOCÊ ATINGIRÁ SEU PÚBLICO ALVO
NO LUGAR CERTO.



Informe-se a respeito de nossas promoções:
(11) 3670-1677 • ipesi@ipesi.com.br

Conheça os materiais mais usados em panelas

Há, basicamente, oito categorias de panelas disponíveis no mercado, de acordo com o material utilizado:

Panelas de alumínio: Como o alumínio é um ótimo condutor de calor, os alimentos são cozidos por igual. A desvantagem das panelas convencionais de alumínio (pois existem as especiais) é o pequeno grau de sofisticação, o fato de liberarem partículas de alumínio durante o cozimento e de perderem o viço depois de lavagens seguidas. Para deixá-las brilhando, é preciso "areá-las", o que, entretanto, não é recomendável, pois isso contribui para a liberação das partículas.

Panelas de aço inox: Apesar do inox reter calor, o cozimento não costuma ser por igual (esse problema é resolvido nos modelos que usam o alumínio como camada). Em geral, são bonitas e sofisticadas. Trazem, muitas vezes, alças também em inox, o que pode fazer o cozinheiro se queimar. Para não ficarem com manchas, é recomendável que essas panelas sejam lavadas e enxaguadas imediatamente após o uso. Elas costumam liberar pequenas quantidades de níquel, cobre (prejudiciais à saúde) e ferro.

Panelas de ferro fundido: Tida como uma das mais tradicionais e sofisticadas do mercado (apesar do peso excessivo e do certo ar de rus-

ticidade), dão um gosto diferente e especial à comida. Não se pode arranhá-las, pois assim poderá enferrujar rápida e inteiramente. Tampouco devem ser guardadas úmidas e junto de utensílios que possam provocar riscos. A liberação de partículas de ferro é considerada benéfica para o combate à anemia. Já as partículas de ferrugem são extremamente prejudiciais.

Panelas de cobre: Tido como um dos materiais mais nobres para a preparação de alimentos, o cobre só deve, segundo os especialistas, ser usado na cozinha se a panela for revestida de estanho ou aço inox. O cobre puro, aquecido em altas temperaturas, é uma substância nociva, que pode até provocar lesões no sistema nervoso central, rins e fígado. Devem ser lavadas com cuidado e suavidade.

Panelas de teflon: São leves e, por causa do revestimento antiaderente sobreposto em geral ao alumínio, os alimentos não grudam e a limpeza é feita de maneira rápida e precisa. Não exigem que se esfregue para dar brilho, bastando usar uma esponja macia. Elas também oferecem a vantagem de não transferir resíduos para os alimentos. Mas é preciso ter cuidado para não arranhá-las, pois senão o revestimento será comprometido e liberar, além do alumínio

interno, óxido de cromo hexavalente, que pode lesar o fígado e o pulmão. Garante um cozimento por igual por causa da base de alumínio.

Panelas de vidro temperado: Além de garantir um bom cozimento e serem fáceis de lavar, podem ser levadas ao forno de microondas - uma benção nos corridos dias de hoje. São imunes à liberação de partículas. O material, no entanto, é intrinsecamente mais frágil. Usadas sem jeito, podem se espatifar.

Panelas de barro: Costuma-se dizer que nada se compara ao sabor dos pratos nelas preparados. O cozimento é lento e por igual. Não desprezamos substâncias prejudiciais ao organismo. No entanto, as de barro vitrificadas, quando aquecidas, liberam substâncias tóxicas como o silicato e o chumbo. As de barro cru, além de quebrarem com facilidade, por serem porosas, favorecem a penetração de alimentos, tornando-se alvo fácil de bactérias.

Panelas de ágata: Algumas versões são bastante chiques. Ótimo cozimento. Não trazem prejuízo à saúde. Mas quando começam a descascar, não devem mais ser usadas. Fáceis de lavar. O ideal é que a lavagem seja feita com esponja macia e detergente, para que as panelas não sejam riscadas e, assim, não se estraguem ou liberem partículas para o alimento.

A Revista IPESI Metal Mecânica, com sede em São Paulo-SP, está há 27 anos no mercado editorial, levando informações tecnológicas e colaborando com a comunicação entre empresas do setor metal-mecânico, é auditada pelo IVC e filiada a ANER e ANATEC.

REVISTA

METAL MECÂNICA

IPESI

a Original

Antes de escolher a melhor publicação para sua empresa aparecer, procure informar-se.

A pesquisa resultou também num exercício de autocrítica. Muitas panelas voltadas para as classes C e D tinham, de fato, tão pequena espessura que faltava pouco para não serem transparentes. Nesse caso, realmente, a busca por um produto barato acabou representando a colocação no mercado de um produto de menor qualidade, embora ainda assim tolerável.

O primeiro passo foi a contratação de designers e chefes de cozinha respeitados para criarem novos desenhos de panelas, caçarolas, frigideiras e utensílios de cozinha em geral - como o chefe Allan Vila Espejo, que desenhou para a empresa Nigro -, e a adoção de parâmetros norte-americanos e europeus para a produção fabril dos artigos.

"As panelas de alumínio norte-americanas e européias sempre foram mais robustas do que as brasileiras. É comum encontrar, nos Estados Unidos, por exemplo, panelas com espessura de 3 milímetros", explica Roney Honda Margutti, assessor técnico do Siamfesp. "Hoje, o Brasil produz panelas de alumínio com ligas idênticas às empregadas pelos países mais industrializados".

Segundo Margutti, essas ligas levam na composição mais altos teores de

magnésio e algumas delas até do nobre manganês. Além de mais resistentes, essas ligas ainda permitem uma estampabilidade mais fácil.

Naturalmente, a produção de panelas premium de alumínio vem sendo acompanhada por uma campanha de divulgação tanto junto do grande público como da clientela gourmet. Chefes de cozinha célebres têm sido convidados a usar essas panelas (e, se gostarem, de exibi-las nos seus restaurantes), e tem sido feito ainda um amplo trabalho de convencimento público sobre a extrema adequação do alumínio no uso culinário - e que quanto melhor a qualidade da panela, maior essa adequação seria.

Tem sobrado até para os concorrentes. Para comprovar a excelência do material, os fabricantes não têm hesitado em divulgar que as sofisticadas panelas de aço inox só funcionam a contento, por exemplo, se contiverem camadas de alumínio no seu interior, para que o calor se distribua por igual (o que o inox não consegue), e que a base das panelas teflon é também quase sempre de alumínio, pela mesma razão.

De outro lado, eles não se cansam de repetir que o alumínio "não faz mal" - outro mito que se criou com a excessiva

popularização dos utensílios desse material. De acordo com a Abal, as partículas de alumínio despreendidas durante o cozimento não chegam nem a 10% da capacidade humana de absorção desse metal.

"E pouca gente atenta para o fato de que consumimos alumínio diretamente na forma de antiácidos e de desodorantes, e de que os gatos se recusam a comer rações que vêm em latas de aço. Só comem se elas vêm em latas de alumínio", diz Mauro Moreno.

Nenhum nicho do segmento de panelas foi deixado de fora. Até as panelas de pressão - 90% das quais são feitas de alumínio - foram padronizadas e embelezadas, recebendo ainda cuidados redobrados no aspecto da segurança.

Hoje, por exemplo, a principal linha do segmento premium da Nigro é a Panela de Pressão Eterna, fabricada desde 1985 mas que evoluiu ao ponto de ter agora uma versão voltada exclusivamente para o mercado gourmet. "Trata-se de uma panela de 3,3 milímetros de espessura, feitas de ligas nobres e que contém nada menos do que seis válvulas de segurança", diz Daniela Soares, do departamento comercial e de marketing da companhia. "É uma panela premium na acepção precisa do termo". ■

Panelas de inox avançam para o segmento "popular"

Predominante no mercado "premium" de panelas, a cadeia produtiva do aço inoxidável quer aumentar a participação do material nos segmentos mais populares - justamente o caminho inverso que está sendo seguido pelo alumínio.

O Núcleo Inox, a entidade técnico-mercadológica que reúne as empresas e os profissionais envolvidos com o inox no Brasil, está desenvolvendo uma discreta campanha para convencer os consumidores a adotarem em maior escala as panelas de aço inoxidável no dia-a-dia.

"Em muitas residências, os utensílios em inox ainda se resumem às baixelas, conjuntos para chá e café, aparelhos de fondue, bandejas, réchauds e baldes para gelo, ou seja, a artigos que acabam saindo do armário somente em ocasi-

ões especiais", explica Arturo Chao Maceiras, diretor-executivo do Núcleo Inox.

De acordo com ele, não precisaria ser assim, já que hoje existiriam no mercado modelos de panelas em inox com preços convidativos e qualidade equivalente à dos modelos premium. "O mercado está repleto de panelas, frigideiras, bancadas e cubas feitas de aço inoxidável perfeitamente acessíveis ao bolso do consumidor", diz Maceiras.

A campanha pretende ainda convencer os consumidores a utilizarem os utensílios em inox sem medo de que eles se "desgastem". Os cuidados de conservação são fáceis, segundo o diretor do Núcleo Inox. "É possível preservar as panelas contra corrosão, mantendo sua beleza e brilho por muito

mais tempo, com procedimentos simples, usando apenas água, sabão e detergentes neutros", afirma.

Segundo ele, o aço inox não oxida da mesma forma que os produtos de aço carbono que, ao enferrujarem, ficam com uma camada vermelha descascada. "As eventuais manchas na superfície de um utensílio de inox são, na maioria, originadas por partículas de ferro que contaminaram o aço inox. São essas partículas que estão enferrujando e não a panela", explica Maceiras.

O especialista ensina que, para as manchas mais resistentes, uma dica é aplicar a mistura feita de bicarbonato de sódio e álcool doméstico: "O ideal é usar um pano macio ou bucha de náilon, mas nunca palha de aço. Além de arranhar as partes

polidas, as esponjas de aço deixam minúsculas partículas que podem vir a provocar manchas".

Maceiras acrescenta que, além de versátil, bonito e prático, o inox ajuda a economizar energia na cozinha. Por reter mais calor que outros materiais, as panelas de inox tornam-se mais econômicas no preparo de alimentos. E, por desprenderem menos íons metálicos, não produzem cheiro, nem gosto e não liberam substâncias que poderiam alterar o sabor dos alimentos.

A superfície lisa e livre de porosidade do inox também dificultaria a adesão de bactérias. Além disso, a capacidade de suportar mudanças bruscas de temperatura torna o produto multifuncional, isto é, pode seguir sem escalas do forno para a pia.