

La inducción invisible no es solo una innovación tecnológica: es una nueva manera de entender la cocina. Un gesto arquitectónico que elimina lo superfluo y libera el espacio, permitiendo que la superficie se exprese en su forma más pura.

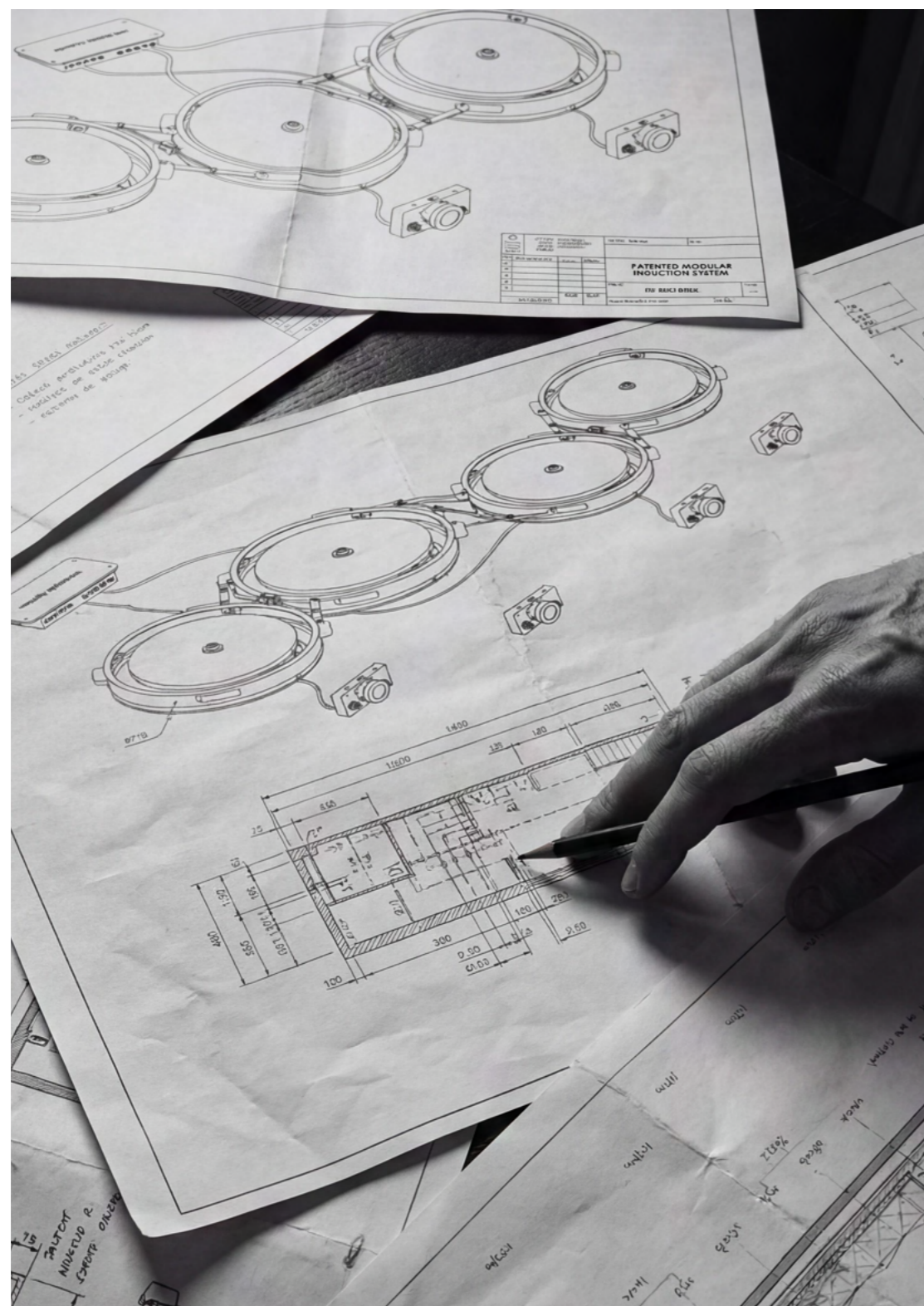
COCINAR SE SIENTE. NO SE VE

INDUHTA





“Cooking is multisensory. It's made for the eyes, the mouth, the nose, the ear, and the soul. No other art is as complex.”



1. Introducción a la revolución invisible
2. Ventajas
3. "Patented Modular System"
4. Botonería
5. Configuración personalizada
6. Baterías de cocina
7. Instalación



“INNOVACIÓN QUE REDEFINE LA COCINA”

La Revolución Invisible

La inducción invisible no es solo una innovación tecnológica: es una nueva manera de entender la cocina. Un gesto arquitectónico que elimina lo superfluo y libera el espacio, permitiendo que la superficie se exprese en su forma más pura. La encimera deja de ser un soporte técnico para convertirse en un plano continuo, limpio y silencioso, donde cocinar y habitar conviven sin interrupciones visuales.

A diferencia de las inducciones tradicionales, la tecnología invisible se integra bajo materiales porcelánicos de altas prestaciones, preservando la continuidad del diseño y reforzando la idea de un espacio fluido. La cocina ya no se fragmenta en zonas técnicas; se transforma en una superficie versátil, capaz de adaptarse a cada momento del día: cocinar, trabajar, compartir, vivir.

La verdadera revolución reside en su funcionamiento individualizado. Cada inductor actúa de forma independiente, manteniendo su máxima potencia sin pérdidas, independientemente del número de zonas activas. Esta independencia no solo garantiza un rendimiento superior, sino que redefine la libertad de uso: los puntos de cocción pueden organizarse según las necesidades reales del usuario, sin límites impuestos por marcas o posiciones fijas.

Desde una perspectiva arquitectónica, esto supone un cambio radical. El diseño deja de condicionarse por el electrodoméstico; es el electrodoméstico el que se adapta al proyecto. La superficie se diseña primero, la tecnología desaparece después. El resultado es una cocina más honesta, más flexible y alineada con los principios del diseño contemporáneo.

La inducción invisible también introduce un nuevo estándar de seguridad. El sistema está concebido para trabajar en perfecta armonía con la encimera porcelánica, ofreciendo garantías estructurales que protegen el material frente a roturas o tensiones térmicas. La tecnología no solo se oculta, sino que cuida y refuerza el soporte que la integra.

Invisible a la vista, pero esencial en su función, esta inducción representa una evolución natural hacia espacios más limpios, más libres y más arquitectónicos. Una cocina donde la tecnología no se exhibe, se integra. Donde el diseño no se interrumpe, fluye. Y donde el acto de cocinar se convierte, de nuevo, en parte del espacio que habitamos.

FUNCIONALIDAD

- Aprovechamiento total de la superficie
- Puedes usar toda la encimera como superficie de trabajo cuando no cocinas, sin zonas delimitadas por placas visibles.
- Superficie multitarea
- Cocina, corta, apoya, emplata o sirve en el mismo espacio sin tener que desplazar elementos.

INNOVACIÓN Y DIFERENCIACIÓN

- Tecnología patentada
- Posicionamiento premium respaldado por exclusividad tecnológica.
- Valor añadido al inmueble
- Ideal para viviendas de alta gama o reformas de lujo; aporta sofisticación tecnológica.
- Diferenciación clara en showroom o exposición
- El efecto sorpresa del “¿dónde está la cocina?” genera impacto inmediato en el consumidor.

DISEÑO Y ESTÉTICA

- Minimalismo total
- La cocina desaparece visualmente, ideal para espacios abiertos y cocinas de diseño arquitectónico.
- Integración con materiales premium
- Compatible con porcelánicos, piedra natural, dekon, neolith... sin comprometer el diseño.
- Versatilidad en interiores
- Se adapta a cocinas abiertas, islas centrales, mesas de showcooking o entornos híbridos.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Limpieza extremadamente fácil
- No hay recovecos ni juntas visibles. Superficie lisa, continua y resistente.
- Mayor durabilidad estética
- Al no haber partes visibles con uso térmico constante, el desgaste visual es prácticamente nulo.

EXPERIENCIA DE USUARIO

- Cocinar se convierte en experiencia sensorial
- Enfocada en lo que se siente: aromas, texturas, procesos. Sin distracción visual.
- Mayor seguridad
- El calor no es visible, pero la superficie no se calienta directamente, reduciendo el riesgo de quemaduras.



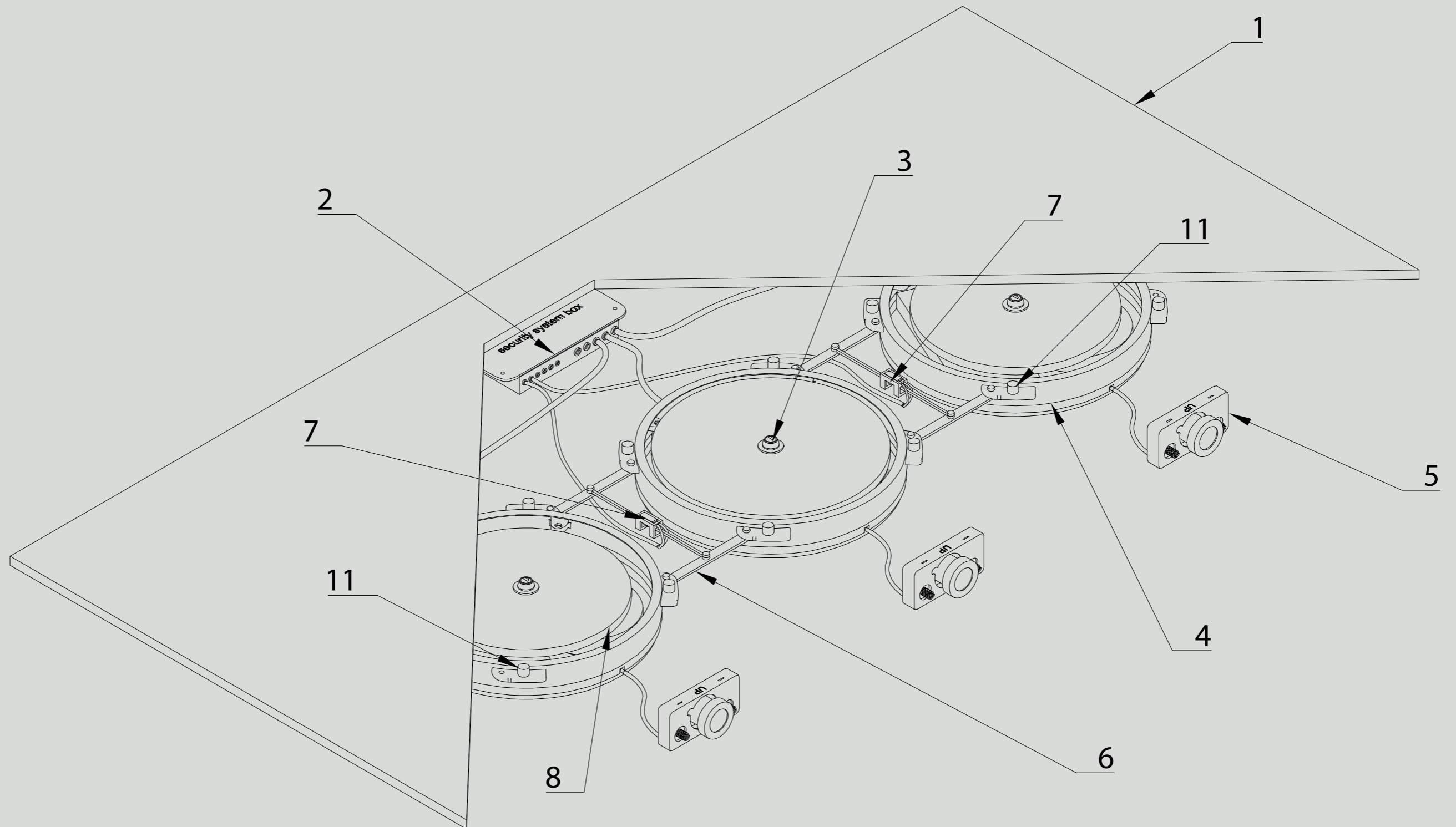
*No se trata de eliminar elementos,
sino de liberar el espacio. De permitir que
la encimera vuelva a ser superficie,
materia, continuidad. La inducción oculta
transforma la cocina en un lugar donde el
diseño respira sin interrupciones.*



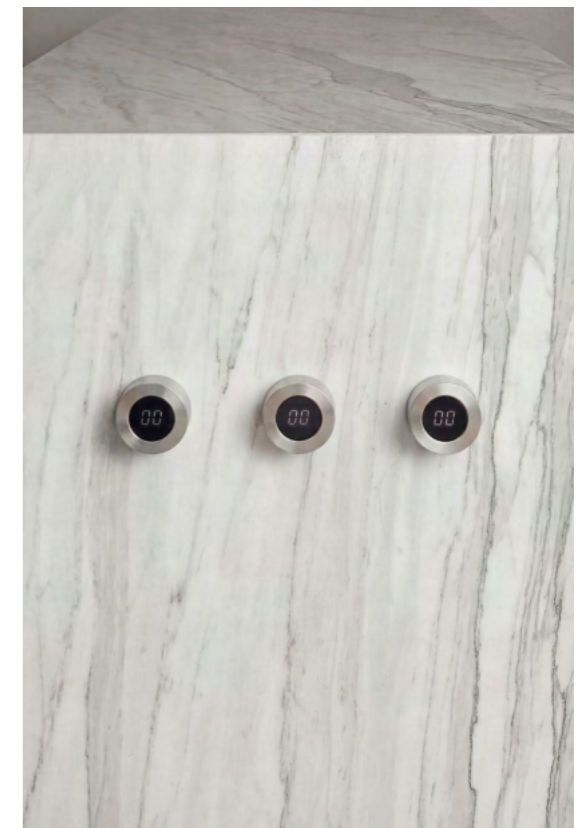
Induhka 7 fuegos con encimera Calacatta Viola, pulido

SISTEMA PATENTADO

Contamos con un sistema patentado que cuida al milímetro cada detalle para ofrecerte una experiencia única: más espacio, más diseño, más libertad.
Una innovación diseñada para desaparecer a la vista, pero sentirse en cada momento.







MANDOS 100% PERSONALIZABLES

Control TOTAL sin margen de **Error**

Hemos sustituido los mandos tradicionales por un sistema de control inteligente: una rueda minimalista con pantalla digital integrada. Este diseño no solo realza la estética limpia y funcional de la encimera, sino que elimina posibles fallos mecánicos, garantizando una mayor durabilidad.

Además, su instalación es 100% personalizable: puede colocarse en el faldón de la encimera, integrado en la gola de los muebles, o incluso oculto en un cajón. Tú decides dónde, nosotros garantizamos el control perfecto.

Porque para nosotros, lo más importante es ofrecerte un rendimiento óptimo en todo momento, sin comprometer el diseño ni la experiencia.



PRECISIÓN ATEMPORAL

ACABADO INOX

El acero inoxidable es la expresión más pura de la ingeniería llevada al detalle. En su versión inox, la botonera de INDUHKA adopta una estética sobria, técnica y absolutamente contemporánea. Su superficie cepillada refleja la luz con discreción, generando un diálogo silencioso con el entorno arquitectónico. Más que un acabado, es una declaración de principios: precisión, durabilidad y honestidad material.

El inox conecta con cocinas minimalistas, espacios de líneas depuradas y proyectos donde cada elemento debe integrarse sin estridencias. Su tonalidad neutra permite que la arquitectura respire, mientras la rueda giratoria aporta una experiencia táctil firme y exacta.

Tecnología visible solo cuando es necesaria. Material que permanece intacto con el paso del tiempo. Una pieza concebida para proyectos donde la funcionalidad y la estética deben convivir en equilibrio absoluto.



CALIDEZ SOFISTICADA

ACABADO COBRE

El cobre introduce un matiz emocional en la precisión técnica. Su tonalidad cálida transforma la botonera en un pequeño gesto de diseño, una joya funcional que emerge sutilmente en la superficie.

El acabado cobre aporta profundidad, carácter y una sensación de exclusividad inmediata. En combinación con piedras naturales, maderas nobles o superficies oscuras, genera un contraste elegante y contemporáneo. No es solo un control de potencia.

Es un punto focal. La textura cepillada mantiene la coherencia técnica del sistema, mientras su color añade una dimensión sensorial al conjunto. El resultado es un equilibrio entre ingeniería y expresión, entre exactitud y sofisticación.

Para proyectos donde cada detalle cuenta. Para espacios que buscan diferenciarse sin perder pureza.



No se trata de eliminar elementos, sino de liberar el espacio. De permitir que la encimera vuelva a ser superficie, materia, continuidad. La inducción oculta transforma la cocina en un lugar donde el diseño respira sin interrupciones.



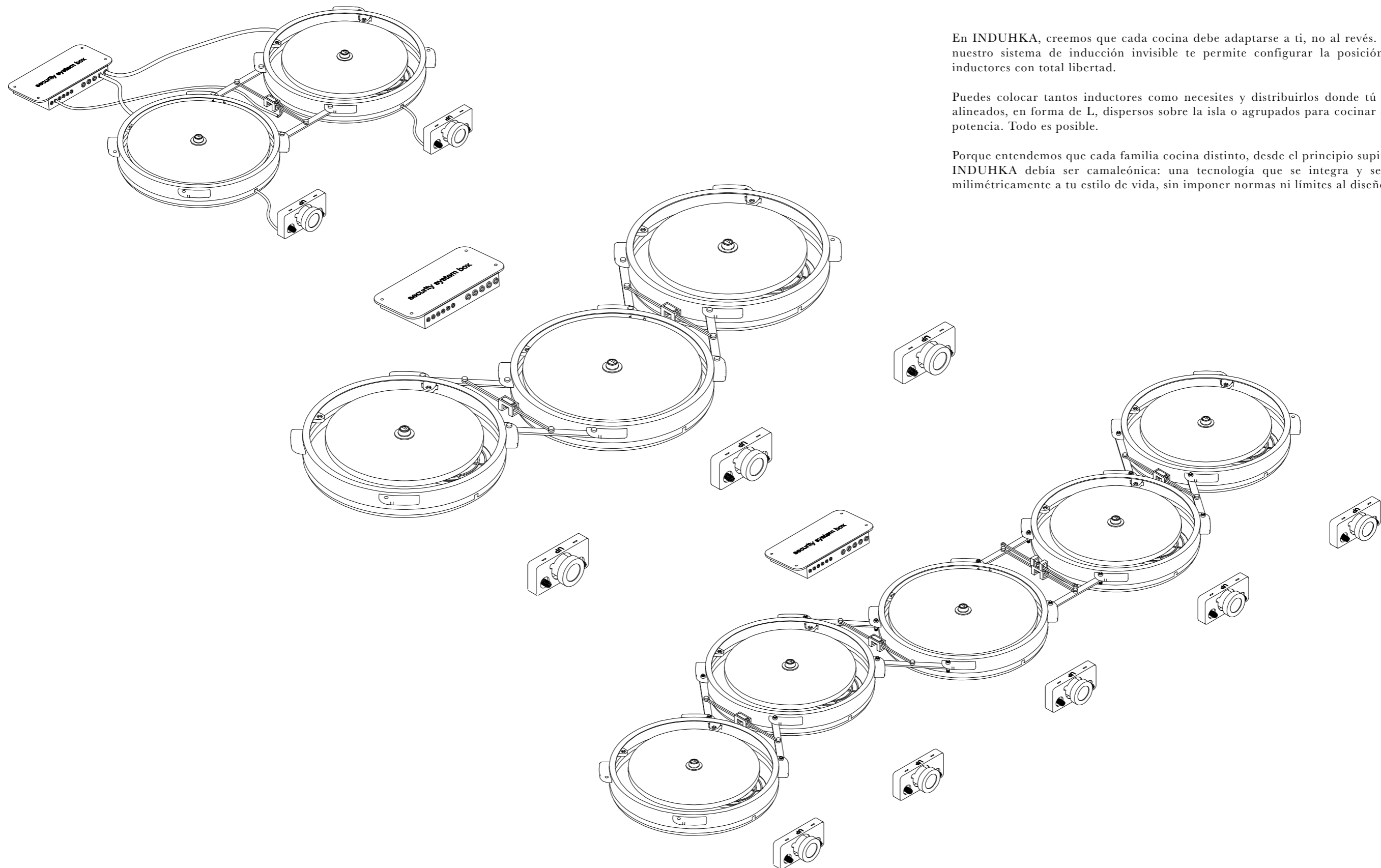
*Induhka 3 fuegos, con encimera en **travertino** + faldon 7cm **acabado silk***

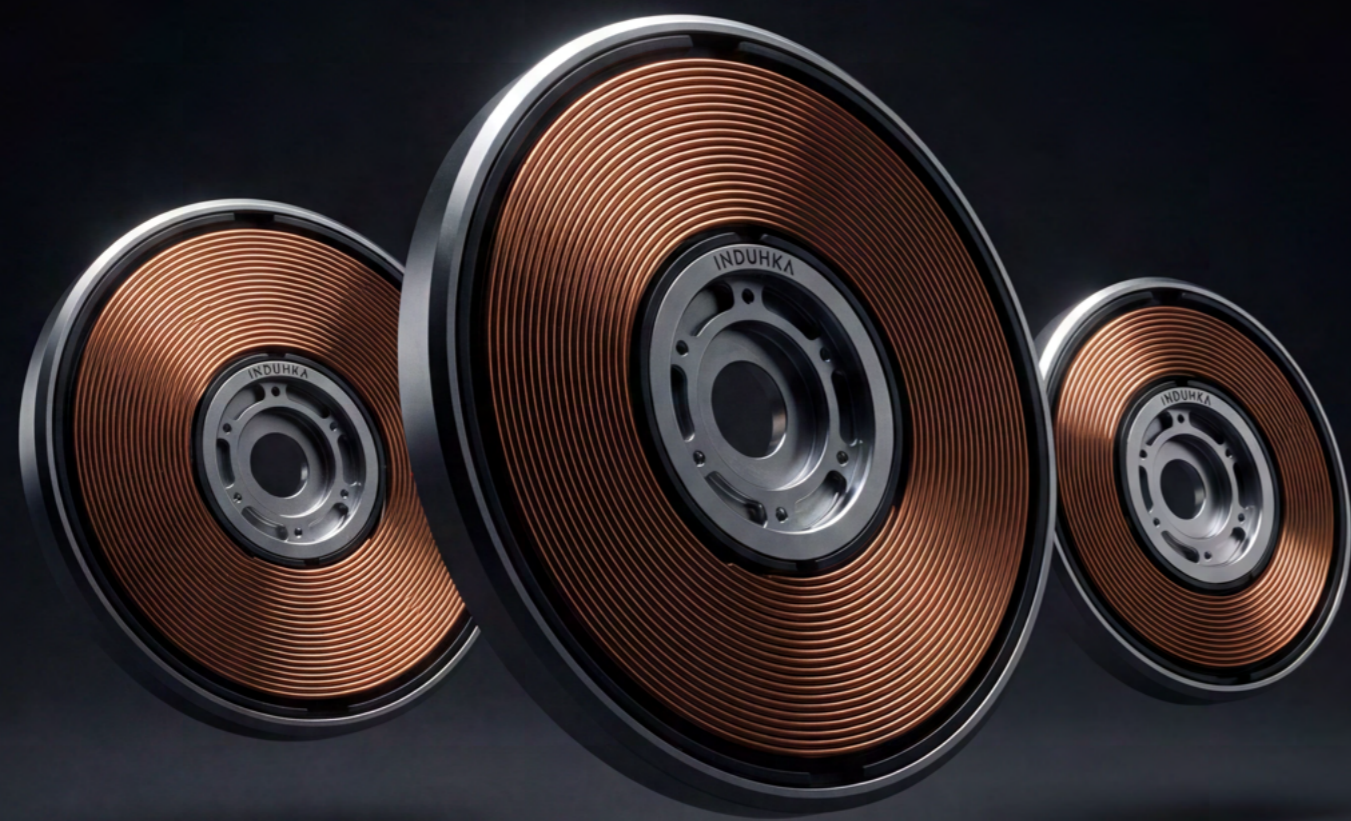
NOS ADAPTAMOS A TU ESTILO DE VIDA.

En INDUHKA, creemos que cada cocina debe adaptarse a ti, no al revés. Por eso, nuestro sistema de inducción invisible te permite configurar la posición de los inductores con total libertad.

Puedes colocar tantos inductores como necesites y distribuirlos donde tú quieras: alineados, en forma de L, dispersos sobre la isla o agrupados para cocinar con más potencia. Todo es posible.

Porque entendemos que cada familia cocina distinto, desde el principio supimos que INDUHKA debía ser camaleónica: una tecnología que se integra y se adapta milimétricamente a tu estilo de vida, sin imponer normas ni límites al diseño.





Ø24
Ø28
Ø32

POSIBILIDADES Y CONFIGURACIONES ILIMITADAS

La verdadera innovación no está solo en la modularidad, sino en la capacidad de elegir la escala exacta para cada proyecto.

INDUHKA permite configurar la cocina a través de distintos diámetros de inducción que pueden combinarse entre sí sin restricciones. No existe una estructura cerrada ni una disposición obligatoria: cada tamaño responde a una necesidad concreta y, al mismo tiempo, dialoga con el resto para crear composiciones únicas.

24, 28 y 32 centímetros no son solo medidas.

Son herramientas de diseño.

La posibilidad de alternar diámetros en una misma superficie permite generar ritmos, jerarquías y equilibrios visuales completamente personalizados. Desde configuraciones minimalistas con piezas discretas hasta composiciones más contundentes donde los grandes formatos adquieren protagonismo.

Ø24

El inductor de 24 cm está pensado para usos ágiles y cotidianos. Ideal para cocciones individuales, sartenes medianas o espacios donde la optimización es clave.

Su formato contenido permite integrarlo en composiciones dinámicas o utilizarlo como apoyo en configuraciones más amplias. Perfecto para zonas auxiliares, barras o cocinas donde la ligereza visual es esencial.

Eficiencia concentrada.

Ø28

El diámetro de 28 cm representa el punto medio ideal entre capacidad y proporción. Es la medida más versátil dentro del sistema, adecuada para la mayoría de utensilios estándar y para un uso continuado en cocinas residenciales de alto nivel.

Funciona tanto como pieza principal en configuraciones reducidas como en combinación con otros diámetros en composiciones más ambiciosas.

Versatilidad en estado puro.

Ø32

El inductor de 32 cm está diseñado para quienes buscan máxima capacidad y rendimiento. Ideal para recipientes de gran formato, técnicas de cocción exigentes o proyectos donde la funcionalidad profesional es prioritaria.

Su presencia aporta equilibrio en islas amplias y cocinas de gran escala, convirtiéndose en el centro



BATERIAS DE COCINA ADECUADAS

BATERIAS DE COCINA CON ELEVACIÓN INTEGRADA, ESPECIALES PARA INDUCCIÓN OCULTA

INDUHKA es un sistema de inducción invisible que exige la misma precisión en cada uno de sus elementos.

Como toda tecnología de inducción, requiere utensilios compatibles con base ferromagnética que permitan una correcta transmisión energética. Sin embargo, su integración bajo porcelánico añade un factor adicional: la gestión térmica de la superficie.

Cuando el recipiente entra en contacto directo con la encimera, el calor acumulado puede transferirse al material, elevando su temperatura más allá de lo recomendable y comprometiendo su estabilidad a largo plazo.

La solución es tan discreta como esencial: crear un microespacio de separación.

Una elevación de aproximadamente 2 mm genera un colchón de aire entre la base del utensilio y el porcelánico. Esta cámara permite disipar el calor residual, proteger la superficie y garantizar un funcionamiento óptimo y seguro.

LIBERTAD SIN ELEMENTOS AÑADIDOS

El método tradicional consiste en colocar aros externos sobre la encimera y situar la batería sobre ellos. Aunque funcional, este sistema introduce un elemento visible que contradice la pureza estética de la inducción oculta.

En INDUHKA entendemos que la innovación no debe alterar la arquitectura.

Por ello, hemos desarrollado una batería de cocina específica que incorpora discretas piezas de teflón integradas en su base. Estas elevaciones cumplen la función técnica necesaria sin añadir componentes externos ni interferir en la estética del espacio.

El resultado es coherente con nuestra filosofía: tecnología invisible, diseño limpio y rendimiento controlado.

CADA DETALLE RESPONDE A UNA LÓGICA.
CADA SOLUCIÓN, A UNA INTENCIÓN.



INDUHKA

ELEVATION TECH



En INDUHKA entendemos que la innovación no debe alterar la arquitectura.

Por ello, hemos desarrollado una batería de cocina específica que incorpora discretas piezas de teflón integradas en su base. Estas elevaciones cumplen la función técnica necesaria sin añadir componentes externos ni interferir en la estética del espacio.

El resultado es coherente con nuestra filosofía: Tecnología invisible, diseño limpio y rendimiento controlado.

INDUHKA



HA LLEGADO PARA QUEDARSE
"LA INDUCCIÓN OCULTA YA NO ES
EL FUTURO, SINO EL PRESENTE DE LA
COCINA DOMÉSTICA"



Compatible con
CUALQUIER
porcelánico

Posibilidad de
INSTALACIÓN
propia

Libertad TOTAL
sin
margenes ni
restricciones.



LA PRECISIÓN SE INSTALA
INSTALACIÓN

INDUHKA forma parte de la estructura del proyecto. Su correcta instalación garantiza no solo el rendimiento térmico óptimo, sino también la durabilidad del porcelánico, la estabilidad del conjunto y la seguridad del sistema a largo plazo.

Por eso contamos con un equipo de profesionales especializados, formados específicamente en nuestro sistema patentado. Técnicos que comprenden tanto la parte eléctrica como la interacción térmica con el material cerámico, asegurando una ejecución precisa y controlada en cada fase.

Ofrecemos la instalación como un servicio integral, pensado para que arquitectos, interioristas y promotoras puedan incorporar la inducción invisible con total tranquilidad.

Porque cuando la tecnología desaparece, la ejecución no puede dejar margen al error.

LIBERTAD DE MATERIAL

**COMPATIBLE CON
CUALQUIER
PORCELÁNICO**

Una de las grandes ventajas de INDUHKA frente a otros sistemas del mercado es su versatilidad material.

Nuestro sistema puede integrarse bajo cualquier porcelánico técnico adecuado, permitiendo al arquitecto o interiorista trabajar con la marca, el acabado y el formato que mejor se adapte al concepto del espacio.

La cocina deja de imponer el material. Es el proyecto quien decide.

Y aunque también ofrecemos la posibilidad de suministrar e instalar el porcelánico si el cliente lo desea, no es una condición obligatoria. La libertad de elección forma parte de nuestra filosofía.

Más opciones.
Más autonomía.
Más diseño.

“Esto lo cambia todo. Tienes una superficie continua, limpia, sin límites visuales. Puedes apoyar, mover, organizarte de otra manera. Y cuando cocinas, la respuesta es inmediata, precisa. No sientes que estés renunciando a nada; al contrario, ganas libertad.”



Como cocinero profesional, ¿qué es lo primero que buscas cuando trabajas en una cocina?

“Funcionalidad absoluta. Todo tiene que estar donde lo necesito, cuando lo necesito. Pero con los años también aprendes a valorar el orden visual, la calma del espacio. Una cocina no es solo una herramienta: es un lugar donde pasas muchas horas y eso se nota.”

¿Cuándo descubriste la inducción invisible?

“Fue casi por casualidad, a través de un proyecto de interiorismo. Al principio pensé que era solo una solución estética, pero cuando empecé a trabajar con ella entendí que iba mucho más allá del diseño.”

¿En qué cambia tu forma de trabajar respecto a una placa tradicional?

“Cambia todo. Tienes una superficie continua, limpia, sin límites visuales. Puedes apoyar, mover, organizarte de otra manera. Y cuando cocinas, la respuesta es inmediata, precisa.”

Muchos piensan que estas soluciones están pensadas solo para viviendas de diseño. ¿Qué opinas?

Es una idea bastante extendida, pero equivocada. En realidad, es una solución muy lógica para cualquier cocina donde se valore el espacio.

En mi caso, como profesional, agradezco enormemente poder trabajar sobre una superficie que no me condiciona visual ni físicamente.

¿Te ha sorprendido algún aspecto técnico de la inducción invisible?

Sí, la estabilidad térmica y la seguridad. Saber que el calor está exactamente donde debe estar, sin zonas innecesarias calientes, aporta mucha tranquilidad. Además, la superficie se limpia en segundos, algo que en cocina profesional se valora muchísimo.

Desde fuera, la cocina parece casi una mesa. ¿Eso influye en la experiencia?

Muchísimo. La cocina deja de “imponer”. Se integra en el espacio, invita a usarla de otras maneras. Cocinas, pero también conversas, pruebas, compartes. Es una cocina más humana, más cercana.

¿Crees que este tipo de soluciones marcarán el futuro del diseño de cocinas?

Sin duda. Igual que en su día desaparecieron muchos elementos innecesarios, ahora estamos en un momento de simplificación inteligente. La tecnología se vuelve invisible y el espacio gana protagonismo.

Si tuvieras que definir la inducción invisible en una frase, ¿cuál sería?

Una forma de cocinar sin que la cocina se interponga.



INDUHKA

DONDE COCINAR Y HABITAR CONVIVEN
SIN INTERRUPCIONES VISUALES.

Durante años, la cocina ha sido definida por sus límites: zonas marcadas, fuegos visibles, espacios delimitados para una única función. INDUHKA redefine ese paradigma.

Cuando la tecnología desaparece bajo la superficie, la encimera deja de ser exclusivamente un lugar para cocinar y se convierte en un espacio abierto a nuevas posibilidades. Un plano limpio, continuo, dispuesto a adaptarse a cada momento del día.

Cocinar.
Compartir.
Celebrar.
Trabajar.
Estudiar.

Improvisar una cena íntima o reunir a quienes más importan.
La superficie permanece.
La función evoluciona.

INDUHKA transforma la encimera en un escenario versátil donde la vida sucede sin interrupciones visuales, sin barreras físicas, sin límites impuestos por la tecnología.
Porque cuando el fuego se vuelve invisible, el espacio se vuelve infinito.



Induhka 2 fuegos, sobre una ecimera alpi + faldon 10cm acabado abujardado

1 – Cocinar

Aquí, la cocina cumple su función esencial. La inducción invisible trabaja bajo la superficie, precisa y potente, sin alterar la calma del espacio. El gesto de cocinar se integra en la arquitectura, sin dominarla. La encimera permanece continua, limpia, pensada para ser algo más que un soporte técnico.



2 – Compartir

La misma superficie se transforma en un lugar de juego y aprendizaje. Hacer repostería deja de ser una tarea para convertirse en un momento compartido. La tecnología desaparece para dar protagonismo a las personas, permitiendo que la cocina se viva con naturalidad, cercanía y alegría. Pensada para ser algo más que un soporte técnico.



3 – Disfrutar

Al final del día, la cocina se convierte en escenario. Una cena íntima, una luz suave, una superficie que sigue siendo la misma. La tecnología permanece oculta, respetando la atmósfera y la continuidad del espacio. Cocinar, compartir y disfrutar ocurren en un mismo lugar, sin interrupciones.



4 – Habitar

Cuando no se cocina, el espacio sigue funcionando. La encimera es mesa de estudio, lugar de concentración, apoyo cotidiano. La inducción invisible no impone límites ni condiciona el uso: la cocina se adapta al ritmo real de la vida, cómoda, silenciosa y flexible.

COCINAR SE SIENTE. NO SE VE



INDUHĀ