

Фабрика встроенной мебели

Плита (варочная поверхность) для кухни:

Невозможно представить себе кухню без холодильника и кухонной плиты. Приготовление еды, выпечка и просто разогрев пищи были бы невообразимы без плиты. Плиты бывают газовыми, электрическими и индукционными. Плита в современном ее понимании была изобретена в Англии в 19 веке. До этого пищу готовили на огне в кирпичных печах.

Первой была изобретена газовая плита, которая появилась в результате бума промышленной революции, а именно газификации европейских городов. Популярность газовых плит стала расти только в начале 20 века. Первая электрическая плита появилась 70 лет спустя после появления первой бытовой газовой плиты. Тогда в Америке соотношение использования газовых плит к электрическим составляло 14 миллионов к одному.

Газовая плита

Современные газовые плиты – это чудо техники. Они намного безопаснее, чем их прародители и снабжены системой безопасности – если пламя гаснет, подача газа прекращается. Кроме того, время, затраченное на приготовление обеда на газовой плите, меньше, чем на электрической, что говорит в ее пользу. Обычные газовые плиты имеют от двух до шести конфорок, что очень практично, если Вы много готовите для своей большой семьи. Что касается дизайна и цвета газовых плит, то здесь фантазия не знает границ.

Современные плиты выпускаются различных ярких и нежно-пастельных тонов – они совсем не должны быть скучного серого или белого цвета. Например, к плите марки SMEG без проблем можно подобрать в едином цветовом решении остальную крупную бытовую технику: холодильник, посудомоечную и стиральную машину.

Электрическая плита

Большинство современных квартир и домов оборудованы электрическими плитами. Электрические плиты делятся на два основных вида: традиционные с выпуклыми конфорками и индукционные с плоскими. Большая популярность электроплит объясняется их очевидными преимуществами.

Электрические плиты самые безопасные, в отличие, например, от газовых плит, где во время готовки приходится иметь дело с открытым огнем. Кроме того, готовя на электроплите, не стоит беспокоиться об утечке газа и возможности возгорания. На кухне с электроплитой дышится намного легче, так как сжигается меньше кислорода.

Индукционная плита

Индукционные плиты являются разновидностью электрических плит. Они становятся все более и более популярными. И это не без оснований, так как они обладают рядом преимуществ перед традиционными плитами.

Фабрика встроенной мебели

Плита разогревается очень быстро, сразу после включения плиты, при этом энергии потребляется меньше. Если на включенной плите нет посуды, плита не работает. Остывает такая плита также быстро, как и нагревается и это снижает риск получения ожогов. Одним из ее недостатков является то, что она работает за счет магнитного поля. Долгое время индукционные плиты не были популярны из-за настороженности в том, что они могут оказать негативное влияние на здоровье людей, страдающих сердечными заболеваниями. Но эти опасения оказались напрасными, так как магнитное поле, излучаемое во время работы плиты, незначительное.

Несколько советов по правильной эксплуатации индукционной плиты:

Размер посуды должен соответствовать диаметру конфорки.

Не рекомендуется использовать деформированную посуду с изогнутым дном.

При работе нескольких конфорок одновременно, они не смогут нагреваться на полную мощность.

Встраиваемые плиты

Крупные бытовые приборы, в том числе и плиты, можно без проблем встроить в кухонный гарнитур, подобрав по цвету и стилю с холодильником, посудомоечной и стиральной машиной. Например, серия крупной бытовой техники марки SMEG является наглядным примером того, как стильно и со вкусом можно обустроить кухню. Как Вам, например, идея оформить кухню в стиле Прованс, обставив ее кухонной техникой пастельных тонов? Встраиваемые плиты выглядят гармонично в интерьере кухни и не создают ощущение хаоса и незаконченности.

Плита: уход

Ухаживать и содержать плиту в чистоте нетрудно. Лучше всего после того, как плита остыла, сразу протереть ее влажной тряпочкой, используя при этом специальное чистящее средство для плит. Для индукционной плиты продаются специальные скребки, с помощью которых можно легко удалить пригоревшие частички пищи.