



Наступает время и понимаете, что на кухне пора делать ремонт. И не просто косметический а самый настоящий капитальный с бытовой техники, чтобы все было стильно, удобно и функционально.

Замена техники на кухне – одна из важных составляющих ремонта. Одним из основных решений может стать выбор стеклокерамической электрической варочной панели.

Мода на кухонные плиты, как и на все остальное, не стоит на месте, постоянно изменяясь и совершенствуясь. На сегодняшний день очень популярна техника из стеклокерамики. И одним из стильных гаджетов современной кухни является варочная панель из стеклокерамики. Данный материал для печек не является традиционным,

поэтому у него есть и плюсы, и минусы.

Ассортимент стеклокерамических моделей плит

Варочные стеклокерамические поверхности разделяются на два типа:

- зависимые: плита и духовой шкаф;
- независимые: самостоятельная поверхность и независимый от нее духовой шкаф.

Это очень удобно, так как дает возможность максимально использовать пространство, а также купить технику от разных производителей. Однако, при таком подходе вы потратите больше денег. Также может быть выбрана стеклокерамическая электрическая панель или газовая, индукционная или галогенная поверхность.

Панели отличаются типу управления. Они могут переключаться при помощи ручек или же иметь сенсорное управление, оснащены интерактивным дисплеем, где отображаются данные по каждой конфорке.

Достоинства и недостатки панели из стеклокерамики

Эта панель непременно обратит на себя ваше внимание, так как выглядит очень эффектно. Но и стоимость ее очень высокая, поэтому, прежде чем сделать выбор надо знать и ее достоинства и недостатки.

Такая панель обладает малой инерционностью, то есть будет быстро прогреваться и очень медленно остывать, что экономит электричество. Вы не обожжетесь о край плиты, так как нагревается керамика по вертикали, а не по горизонтали. Плита очень прочная и способна выдерживать экстремальные нагрузки. Модели обладают красивым дизайном и разнообразной цветовой палитрой. Плиты бывают различной формы:

квадратные, прямоугольные, овальные, треугольные. Цвета могут быть белыми, черными, с разноцветным рисунком. Иметь другие полезные функции: автоматическое закипание, разные зоны нагрева, запись в память, нагревание только по контуру кастрюли и другие. Но, несмотря на высокую прочность панели, ставить на нее общий вес более 15 кг не рекомендуется. Максимальная нагрузка на одну конфорку составляет 5 кг.

К недостаткам можно отнести уязвимость панели к точечным ударам. На плиту нельзя ронять нож или металлическую лопатку с острыми гранями – это приведет к образованию сколов. Если жидкость выкипит из кастрюли, то она растечется по всей поверхности плиты. Поверхность боится рассыпанного не нее сахара, так как может от этого поцарапаться. Сбежавший сироп надо сразу же вытереть иначе потом вместе с ним вы снимете и верхний слой плиты. Для пользования такой плитой следует приобретать специальную посуду с толстым и плоским дном.