

Cum alegi o plita cu inductie de calitate?

Scris de Sighet Online

Luni, 12 Decembrie 2016 21:31 - Ultima actualizare Marți, 13 Decembrie 2016 09:33



Unele persoane gatesc de placere, altele de nevoie, dar cum nu putem trai fara mancare, si cum cea gatita este esentiala in viata noastra, e normal sa cautam metode cat mai eficiente si mai sanatoase pentru a ne prepara hrana cea de toate zilele. Nu e un secret pentru nimeni ca gustul mancarii este influentat atat de modul de actiune al caldurii asupra alimentelor cat si de calitatea vaselor in care gatim.

Recent am aflat si eu despre cea mai noua metoda de gatit, cea pe baza de inductie, aceasta facand vasul pentru gatit sa genereze el insusi caldura. Practic, cand ridicam vasul de pe plita, aceasta se va raci aproape instant, insa putem utiliza doar vase dintr-un material care se magnetizeaza, precum sunt feroasele sau otelul. Suprafata unei plite cu inductie este din material ceramic si este perfect neteda. Neexistand flacara, plita este foarte sigura, mai ales cand avem copii prin preajma.

Cand am auzit prima data de aceasta metoda, mi s-a parut o metoda foarte sanatoasa si eficienta de a gati, asa ca m-am pus sa ma interesez [cum alegi o plita cu inductie de calitate](#) pentru ca mi-am propus sa-mi cumpar si eu una. E important de stiut ca acest tip de plite functioneaza pe baza de curent electric. Datorita marimii foarte variate, trebuie sa tinem cont de dimensiunea plitei, pentru a nu avea surpriza de a cumpara una care nu ne incapa in spatiul din bucatarie dedicat de noi gatitului.

Cum alegi o plita cu inductie de calitate?

Scris de Sighet Online

Luni, 12 Decembrie 2016 21:31 - Ultima actualizare Marți, 13 Decembrie 2016 09:33

Plita incorporabila pe inductie reduce timpul de gatire aproape la jumatate fata de sistemele pe gaz si are un randament energetic de 90%, deci aproape dublu fata de metoda clasica de gatit pe baza de gaz, ceea ce se traduce prin faptul ca la finalul fiecărei luni ne lasa mai multi bani in buzunar. Chiar daca are un cost mai mare decat alte aparate de gatit, datorita avantajelor mai sus mentionate, investitia se amortizeaza intr-un timp destul de scurt.

Mi-a placut si mai mult cand am auzit ca se murdareste mult mai greu si se si curata mult mai usor decat un aragaz. Ca o concluzie, cu o plita electrica cu inductie gatesti mai rapid, mai sanatos, in conditii de maxima siguranta si cu un consum energetic mai redus. Cum sa nu iti doresti asa ceva?