

Plīts virsmas – kādu izvēlēties?

Iepazīstinām jūs ar četrām dažādām plīts virsmām un salīdzinām, kādi plusi un mīnusi katrai no tām ir, lai jums būtu vieglāk izvēlēties piemērotāko ģimenes maltīšu pagatavošanai.

Gāzes plīts

Parasti tā izgatavota no emaljēta vai nerūsējoša tērauda, kurā ievietoti gāzes degļi, bet virs tiem - čuguna režģis vai vairāki režģi. Gatavošanu paveic atklāta liesma, ko nodrošina gāze, tātad, lai plīts varētu darboties, nepieciešams gāzes vads vai arī balons.

Elektriskās plīts virsma ar čuguna sildriņķiem

Visbiežāk tā darināta no emaljēta vai nerūsējoša tērauda. Zem čuguna sildriņķiem ir paslēpts spirālveida sildelements.

Neaizmirstiet, ka jebkurai elektriskajai plītij, lai tā varētu pienācīgi darboties, ir nepieciešama atbilstošas jaudas elektroinstalācija.

Elektriskā plīts ar stikla keramikas virsmu

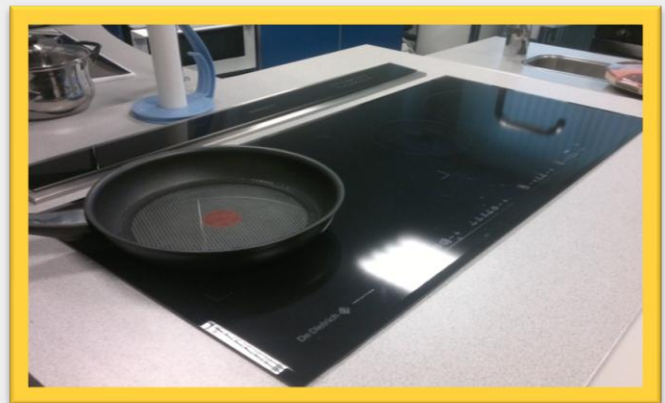
Vienkāršākajos variantos zem virsmas izvietotas metāla spirāles, kas uzkarst un novada siltumu (infrasarkanā starojumu) uz stikla keramikas virsmu. Tā savukārt sasilda trauku un tajā esošo ēdību. High-Light variantos spirāles vietā izmanto speciālu lentu, kas uzkarst ātrāk. Ēdību gatavošanai vēlams lietot katlus un pannas ar biezu pamatni, kura darbojas kā siltuma akumulators.

Jāievēro piesardzība gatavojot cukurotus ēdienus, piemēram, ievārījums: ja tas izlīst uz virsmas, tas nekavējoties ir jānotīra, lai netiktu sabojāta virsma.

Indukcijas plīts

Tajās siltuma enerģiju rada vidējas frekvences magnētiskais lauks, kas, ejot cauri plīts stikla keramikas virsmai, absorbējas traukā, sakarsējot to un ļaujot gatavot ēdību. Tiklīdz trauku noņem no virsmas, magnētiskais lauks pazūd, un siltums neveidojas. Siltums izdalās proporcionāli trauka pamatnes diametram, turklāt traukam jābūt izgatavotam no materiāla ar stipri izteiktām magnētiskām īpašībām, piemēram, no tērauda, emaljēta tērauda vai čuguna.

Indukcijas procesā (kamēr gatavojas ēdieni) rodas elektromagnētiskais starojums, kura ciešā tuvumā ilgstoši nav ieteicams uzturēties. Tāpat cilvēkiem ar sirds stimulatoriem un grūtniecēm pirms plīts lietošanas būtu jākonsultējas ar ārstu. Tāpat kā gatavojot cukurotus ēdienus uz elektriskās plīts ar stikla keramikas virsmu, ir jāievēro piesardzība, ja, piemēram, ievārījums izlīst uz virsmas, nekavējoties ir jānotīra, lai netiktu sabojāta plīts virsma.



Salīdzini!

	Gāzes plīts	Elektriskā plīts ar čuguna sildriņķiem	Elektriskā plīts ar stikla keramikas virsmu	Indukcijas plīts
Elektroenerģijas patēriņš	---	☹ liels elektroenerģijas patēriņš	☺ energoefektīva (patērē par 30% mazāk elektroenerģijas nekā elektriskās plīti ar čuguna sildriņķiem)	☺ ļoti energoefektīva (patērē pat līdz 50% mazāk elektroenerģijas nekā elektriskās plīti ar čuguna sildriņķiem), jo nesilst pati virsma, bet tikai gatavošanas trauks
Lietošana	☹ ilgstoši lietojot, veidojas kvēpi un nosēdumi; nepieciešams jaudīgs nosūcējs	☹ neveidojas nosēdumi, neapķep griesti, sienas un mēbeles, kas ir ļoti svarīgi, ja virtuve apvienota ar istabu	☹ neveidojas nosēdumi, neapķep griesti, sienas un mēbeles, kas ir ļoti svarīgi, ja virtuve apvienota ar istabu	☹ neveidojas nosēdumi, neapķep griesti, sienas un mēbeles, kas ir ļoti svarīgi, ja virtuve apvienota ar istabu
Vai nepieciešami speciāli trauki?	☺ speciāli trauki nav nepieciešami; var izmantot arī tādus, kam deformēta vai ļoti izliekta pamatne (piemēram, vokpanna)	☺ speciāli trauki nav nepieciešami, taču labāk izmantot tādus, kam pamatne ir bieza, jo tad tā darbojas kā siltuma akumulators	☺ speciāli trauki nav nepieciešami, taču labāk izmantot tādus, kam pamatne ir bieza (tā darbojas kā siltuma akumulators) un līdzena, lai nebojātu virsmu	☹ nepieciešami speciāli trauki ar biezu pamatni un tērauda slāni (ja pievelk magnētu, tad ir īstie), turklāt traukiem jāatbilst sildriņķa diametram, citādi plīts tos var neatpazīt
Ietekme uz traukiem	☹ pēc ilgstošas trauku lietošanas to pamatne nokvēp	☺ traukus nebojā	☺ traukus nebojā	☺ traukus nebojā
Uzkaršana	☹ nepieciešams samērā ilgs laiks līdz traukā sasniegta vārīšanās temperatūra	☹ nepieciešams samērā ilgs laiks līdz traukā sasniegta vārīšanās temperatūra	☹ nepieciešams samērā ilgs laiks līdz traukā sasniegta vārīšanās temperatūra	☺ vismaz uz pusi ātrāk tiek sasniegta vārīšanās temperatūra salīdzinājumā ar parastajām elektriskajām plītīm
Kopšana	☹ nav viegli tīrīt plīts režģi un piedegušo ēdienu	☹ nav viegli tīrīt, jo virsma nav gluda, turklāt mēdz piedegt ēdiens	☺ viegli notīrīt gludo virsmu, taču piededzināto ēdienu gan nāksies tīrīt ļoti uzmanīgi, lai nesaskrāpētu un nesabojātu virsmu	☺ viegli kopjama pat tad, ja pāri pārgājušo ēdienu uzreiz nenoslaucīsiet – tas nepiedegs, turklāt plīts virsma ir gluda
Drošība	☹ plīts pati neizslēdzas	☹ plīts pati neizslēdzas	☹ plīts pati neizslēdzas	☺ ja noņem trauku un aizmirst izslēgt plīti, tā pati izslēdzas
Ugunsdrošība	☹ ugunsnedroša, ja atstāta bez uzraudzības; var apdedzināties ar atklāto liesmu	☹ var apdedzināties, jo plīts virsmas pēc izslēgšanas ilgi paliek karsta	☹ var apdedzināties, jo plīts virsmas pēc izslēgšanas ilgi paliek karsta	☺ izslēdzot plīti vai noņemot no tās trauku, gatavošanas process beidzas, plīts virsma ātri atdziest
Cena (atkarībā no piegādātāja)	☹ virsma ar 4 degļiem izmaksās 80-300 EUR	☹ virsma ar 4 sildriņķiem izmaksās 80-90 EUR	☹ virsma ar 4 sildriņķiem izmaksās no 170 EUR	☹ virsma ar 4 sildriņķiem izmaksās no 250 EUR: dārgi, taču, salīdzinot ar tādas pašas klases elektrisko plīti ar keramisko virsmu, cenu atšķirība nav liela

Šo materiālu sagatavojusi biedrība „Baltijas Vides Forums” sadarbībā ar AS „Latvenergo” Energoefektivitātes centru projekta „Nevalstisko organizāciju sadarbības stiprināšana un pieredzes apmaiņa ekoloģiska dzīvesveida veicināšanai” ietvaros ar Ziemeļvalstu Ministru padomes finansiālu atbalstu.