

Стеклокерамика на кухне

Стеклокерамика: плюсы и минусы

Уход за поверхностями из стеклокерамики

В последнее время плиты с варочной панелью, покрытой стеклокерамикой, приобретают все большую популярность. Однако далеко не все хозяйки имеют представление об особенностях ухода за таким покрытием. Если верить рекламе, то чистка стеклокерамики — процесс очень легкий. На практике это не совсем так. Этот современный материал требует довольно специфического подхода.

Аксиомы стеклокерамики:

Стеклокерамика не любит алюминий, сахар и пластмассу.

Нельзя чистить стеклокерамику с помощью ножа, щетки, металлических мочалок и абразивных чистящих средств.

Рекомендуемые средства

Приобретая варочную панель или плиту со стеклокерамической поверхностью, необходимо купить специальное моющее средство и скребок. Эти сопутствующие товары продаются в хозяйственных магазинах и салонах по продаже бытовой техники. Иногда они входят в комплект вместе с плитой (цена включена в стоимость панели или плиты). Если скребок изготовлен из пластика, то он не прослужит долго. Гораздо надежнее стальной скребок со съёмными металлическими лезвиями. Аксессуар по конструкции чем-то напоминает бритвенный станок. По сравнению с мочалками, губками и моющими средствами стоит он дорого.

К примеру, комплект от Electrolux может стоить до 330 рублей (скребок и набор из десяти сменных лезвий). Покупка специального средства для мытья стеклокерамики (флакон 500 мл) может обойтись от 130 до 300 рублей. Справедливости ради можно заметить, что хватает флакона очень надолго, так как расход средства невелик. А вот эффект от его применения очень заметен. Стеклокерамическую поверхность будет гораздо легче поддерживать в идеально чистом состоянии, так как средство не только удаляет известковый налет, остатки пищи и жировые пятна, но и создает тонкую защитную силиконовую пленку. Пленка предотвращает наращивание пищевых остатков и жира, облегчает процесс мытья и защищает поверхность от жидкостей с высоким содержанием сахара.

Технология чистки: советы специалистов

Специалисты компании Стильная Мебель рекомендуют: «Сначала удалите с помощью скребка остатки пищи. Алюминиевую фольгу, расплавленную пластмассу и пригоревший сахар лучше удалять, пока поверхность не остыла. Если же это произошло, следует прогреть плиту заново, чтобы загрязнения расплавились. Тогда их легче соскоблить скребком. Затем поверхности необходимо дать остыть и нанести на нее специальное средство для мытья стеклокерамики, аккуратно растирая его мягкой тканью или бумажным полотенцем. После этого поверхность осторожно очищают мокрым полотенцем и протирают насухо».

На первый взгляд все очень просто и понятно. Но существуют некоторые нюансы, которые следует учитывать в ряде конкретных случаев.

Не следует вытирать поверхность губкой для мытья посуды, т.к. на ней могут остаться следы моющего средства или жира, при включении плиты они сгорают, что приводит к обесцвечиванию поверхности. Стеклокерамику вокруг конфорок можно чистить мыльным раствором, с помощью кусочка мягкой чистой ткани.

Брызги жира, известковый налет, следы от воды и пятна, меняющие цвет поверхности, удаляются средствами для чистки стальных изделий или специальными составами для ухода за стеклокерамикой. Моющие средства следует наносить только на окончательно остывшую панель. По окончании чистки они должны быть полностью удалены с очищаемой поверхности, так как могут оказать разъедающее действие на стеклокерамическое покрытие.

Известковый налет можно удалить с помощью слабого раствора уксуса. Если использовать для ухода за стеклокерамической поверхностью средства для мытья посуды, то на ней могут остаться пятна голубоватого цвета. На работу прибора они не влияют, но не всегда удаляются даже специальными составами.

Не следует применять для чистки стеклокерамики пятновыводители и спреи для духовки.

Стеклокерамику можно чистить средствами для мытья стекол.

Следует избегать попадания на варочную панель твердых частиц — к примеру, песчинок. Они могут повредить стеклокерамическую поверхность.

Конфорки должны всегда оставаться сухими, мокрые кастрюли или брызги соленой воды отрицательно влияют на стеклокерамику.

Мнение потребителей

Россияне всегда отличались большой изобретательностью и творческим подходом к решению бытовых проблем. Какие домашние средства рекомендуют хозяйки для ухода за стеклокерамическими покрытиями?

Хорошим средством для чистки варочной панели считается питьевая сода. Влажный порошок наносится на поверхность с помощью влажной тряпочки и прекрасно удаляет загрязнения.

Для создания защитной пленки можно после мытья стеклокерамики протирать панель мягкой тканью, смоченной небольшим количеством растительного масла.

Обычный бритвенный станок с успехом заменит специальные скребки.

Некоторые моющие средства, предназначенные для уборки кухонного помещения, подходят и для ухода за стеклокерамическими поверхностями, но подбирать их следует с большой осторожностью.

Следовать этим советам, или нет — личное дело хозяйки. Однако не стоит забывать, что варочные панели и плиты с покрытием из стеклокерамики очень не дешевы, поэтому лучше относиться к ним бережно, соблюдая инструкции, данные производителями.

Выбираем посуду



Стеклокерамическое покрытие варочных панелей и плит требует специальной посуды. К любой плите прилагается инструкция со схемами правильного и неправильного положения посуды, о необходимости соответствия размеров конфорки и дна кастрюли знает любая хозяйка. А вот с материалами, из которых должны быть изготовлены сковородки, чайники и кастрюльки, самостоятельно разобраться могут не все. К примеру, существуют разногласия по поводу применения алюминиевой и медной посуды. Некоторые производители не рекомендуют ее использовать, другие опускают этот вопрос. Известно одно: от использования посуды из алюминия и меди на стеклокерамической поверхности могут оставаться перламутровые пятна, которые практически невозможно отмыть.

Хорошая посуда имеет абсолютно ровное и как можно более толстое дно. Заметим, что в холодном состоянии дно слегка вогнутое, оно расправляется при нагревании, плотно прилегая к конфорке и передавая без потерь всю тепловую энергию. Посуда, дно которой имеет сколы или заусенцы может повредить стеклокерамику. Не рекомендуется использовать кастрюли и сковороды, в которых ранее готовили на газовой плите. Их днище уже деформировано за счет неравномерного распределения пламени, поэтому плотного прилегания к рабочей поверхности не получится, часть энергии будет расходоваться впустую.

Можно использовать эмалированную посуду. Главное, не оставлять ее на включенной конфорке пустой. Это может привести к неустраняемым повреждениям стеклокерамики. Обычно на кастрюлях пишут, для каких поверхностей они могут применяться. Указание должно быть однозначным: «керамика» или «стеклокерамика». Если же рекомендация гласит «для электроплит», то производитель имеет в виду эмалированную поверхность с металлическими нагревательными элементами.

Еще более аккуратно следует выбирать посуду для индукционных конфорок. В этом случае применяется только стальные, стальные эмалированные или чугунные кастрюли и сковороды. Посуда, дно которой изготовлено из сплавов, используется только при наличии четкой рекомендации компании-изготовителя. В состав сплава должен входить ферромагнитный элемент, проверить его наличие можно с помощью обычного магнита. Недопустимо для конфорок с индукцией использование стеклянной, фарфоровой, медной, латунной и керамической посуды.

И еще один важный совет. Конфорку можно включать только после того, как на нее установлена сковорода или кастрюля.

Что может испортить стеклокерамику?

Стеклокерамические покрытия отличаются высокой механической прочностью и способны выдерживать весьма значительные нагрузки в процессе эксплуатации кухни. А вот точечных ударов они боятся. К примеру, падение ножа острием вниз может привести к образованию паутины трещин. На практике такая неприятность встречается редко, но в теории возможно все.

Не стоит ставить на раскаленную конфорку мокрую и холодную посуду, рекомендуется избегать и попадания на горячую поверхность холодных водяных брызг. Возможно, с первого раза ничего страшного не произойдет, но при систематическом нарушении этого запрета стеклокерамика может не выдержать.

Стеклокерамическая панель у аккуратной хозяйки прослужит гораздо дольше, чем у забывчивой дамы, у которой жидкости постоянно «убегают», попадая на соседние еще не остывшие конфорки. Разрушение структуры покрытия происходит постепенно, заметным становится не сразу. Но, рано или поздно, трещины станут видны, панель придет в негодность. Пересохшие грязные тряпки совершенно не годятся для чистки стеклокерамики. Они могут принести больше вреда, чем пользы, из-за застаревших загрязнений, переходящих на варочную поверхность.

Две проблемы

Идеально ровная поверхность стеклокерамического покрытия работает против хозяйки в том случае, когда на плиту проливается большое количество жидкости. Вся она совершенно беспрепятственно стекает по стенкам плиты на пол. Если это вода — то все не так страшно, а вот потеки от наваристого супа придется долго и тщательно отмывать с корпуса плиты, мебели и пола.

Вторая проблема заключается том, что довольно редко плита бывает оборудована конфоркой маленького диаметра, подходящей для джезвы или гейзерной кофеварки. Приходится выбирать между отказом от приготовления любимого бодрящего напитка и риском испортить прибор в результате неправильной эксплуатации.

Почему мы выбираем стеклокерамику

Прочитав первую часть статьи, многие зададутся вполне резонным вопросом: а стоит ли стеклокерамика всех выше описанных хлопот? Конечно же, стоит. Ведь это не только красиво, но и очень удобно и выгодно.

Поверьте на слово, что описание особенностей эксплуатации обычных эмалированных электроплит с нагревательными элементами-блинами заняло бы не меньше места. Кроме того, мы учли все возможные ситуации, часть которых никогда не произойдет с одной отдельно взятой плитой. На самом деле варочная панель или плита со стеклокерамической панелью может служить долго и безотказно.

Такое внимание уделено стеклокерамике именно потому, что она появилась на рынке недавно, и для многих хозяек представляется неисследованной новинкой. Однако каждая женщина способна по достоинству оценить уникальную теплопроводность стеклокерамики, позволяющую приготовить блюда значительно быстрее, нежели при использовании стандартной эмалированной электроплиты.

Высокая теплопроводность по вертикали и низкая по горизонтали позволяет значительно увеличить КПД прибора, направив всю тепловую энергию непосредственно на приготовление пищи, а не на прогрев всей варочной панели.

Уменьшается общая потребляемая мощность.

Стеклокерамика остывает быстро, что позволяет динамично реагировать на поворот переключателя. Раньше это было доступно только для газовых плит.

Изменение зоны нагрева. Возможна регулировка прогреваемой площади, что позволяет использовать посуду с разным диаметром дна.

Возможность изменения формы нагреваемой площади (можно использовать утятницы и гусятницы, судки различной конфигурации).

Эстетика

Стеклокерамика меняет представление об эстетике кухни. Даже газовые плиты в настоящее время стараются оборудовать стеклокерамической поверхностью. Именно поэтому вопросы технологии ухода за стеклокерамикой не скоро утратят свою актуальность.



TOP HOUSE Комплект для ухода за стеклокерамикой 2 предмета

Средство с силиконом для стеклокерамики 300 мл + скребок для очистки пригоревших загрязнений.

Идеальная очистка и надежная защита. Всегда безупречный внешний вид бытовой техники.

Рекомендовано к использованию компанией SCHOTT, крупнейшим производителем стеклокерамики торговой марки CERAN.



TOP HOUSE Средство с силиконом для ухода за стеклокерамикой, 500 мл.

Идеально очищает, защищает и придает великолепный блеск. Всегда безупречный внешний вид бытовой техники. Одобрено к использованию компанией SCHOTT, крупнейшим производителем стеклокерамики торговой марки CERAN.



Средство для ухода за стеклокерамикой "Domax", с силиконом, 250 мл

Средство для ухода за стеклокерамикой с силиконом рекомендовано крупнейшим производителем стеклокерамики торговой марки "Seran" компанией "Shott".

Особенности средства:

легкая очистка и великолепный блеск; оберегает поверхность плиты от повреждений при выкипании пищи; ежедневный уход продлевает срок службы вашей плиты.



Влажные салфетки для ухода за стеклокерамикой с эффектом СКРАБ

Предназначены для быстрой и эффективной очистки стеклокерамических поверхностей. Легко удаляют пригоревшие остатки пищи, жирные пятна, пыль и другие специфические загрязнения, не повреждая поверхность. Не оставляют разводов и ворсинок. Безопасны для кожи рук.

Количество: 40 шт. Артикул: МР-510



Мист.Х Ср-во д/чистки стеклокерамики (СМ-2126)



Ср-во д/ч металлокерамики спрей ФИКС

Ваги



Тор house Скребок для стеклокерамики. Применение скребка облегчает чистку и уход за стеклокерамической плитой без применения абразивных губок. При использовании скребка, его следует держать под минимальным углом к очищаемой поверхности. После удаления сильных загрязнений обработайте плиту специальными средствами для ухода за стеклокерамической поверхностью. Скребок можно использовать для чистки стеклянных поверхностей и кафельной плитки. Важно, чтобы лезвие скребка было острым. Использование скребка позволяет сберечь силы и время при уходе за стеклокерамической поверхностью. Вашей плиты и продлевает срок ее службы.



Скребок для стеклокерамики Electrolux



Специальная салфетка TOP HOUSE для ухода за стеклокерамикой специально разработана по рекомендации крупнейших производителей стеклокерамики и произведена во Франции из материала последнего поколения MENATEX. Предназначена для очистки стеклокерамики от пыли, пятен, жира, копоти, а также для полировки и придания блеска без царапин.



Набор из 10 сменных лезвий для чистящего скребка Electrolux(применяется для чистки стеклокерамики). Можно использовать для чистки стеклянных поверхностей и кафельной плитки. Важно, чтобы лезвия были острыми. Своевременно меняйте лезвия.

Средство по уходу Electrolux Лезвия для скребка 10шт



Идеально защищает от повреждений при вскипании пищи. Легко очищает от накипи, жира и других загрязнений. Благодаря входящему в состав силикону, создает специальную защитную пленку, которая предохраняет поверхность от повреждений и загрязнений, придает великолепный блеск, продлевает срок службы и облегчает последующий уход. Экологически чистый продукт.

Способ применения: перед употреблением встряхнуть. Удалите грубые загрязнения скребком. Нанесите несколько капель средства на холодную поверхность плиты и равномерно распределите с помощью влажной тряпки. Для большего эффекта

оставьте подействовать на несколько минут. Затем протрите очищаемую поверхность чистой влажной салфеткой и отполируйте сухой мягкой тканью.

Средство по уходу Electrolux TOPRENS чистящее средство



Характеристики

- Эффективно и безопасно удаляет пригоревшие остатки пищи, включая такие сложно очищаемые загрязнения, как жженный сахар и соль
- Не царапает поверхность
- Обладает сменным лезвием
- Обладает фиксатором для хранения, защищающим ваших детей
- Благодаря особой конструкции помогает регулировать угол наклона лезвия, что поможет вам не поцарапать поверхность