Когда хозяин выбирает себе бытовой электроприбор, то он всегда стремиться приобрести более удобную вещь. Главное, чтобы она была эргономичная, и имела важные функции. На современных рынках представлен широкий спектр бытовой техники. Но наиболее важным устройством для дома является электроплита. Ниже представлены информация по теме // как выбрать электрическую плиту //.

Произвести правильный выбор этого типа устройства не так сложно, как кажется. Важно принимать во внимание все параметры устройства в совокупности, чтобы сформировать полноценную и широкую картину об устройстве. При этом стоит в начале выбрать именно те параметры, которые обязательно должны присутствовать в приобретаемом устройстве. И тогда // выбор электрической плиты // будет безошибочным.

Виды плит

В настоящее время модельный ряд электроплит очень широк. Существуют модели с множеством дополнительных характеристик, которые сводятся не только к приготовлению еды.

Типы электроплит по месторасположении на кухне:

* Встраиваемые;
* Устанавливаемые отдельно;
* Комбинированные.

Характеристика покрытия

В наше время, с началом 21 века широко распространились плиты, которые имеют в качестве рабочей поверхности стеклокерамику, а также нержавейку. Благодаря этим материалам была достигнута повышенная износостойкость. Благодаря поверхности из стекла плита имеет повышенную термостойкость. Такие плиты можно вставить в столешницу, что придает фантазии дизайнерам при формировании имиджа помещения кухни. Это также добавляет головной боли хозяевам. Приходится все время думать // как выбрать электрическую плиту для кухни //.

Электроплиты со стеклопокрытием, как наиболее современным, оборудуются следующими конфорками:

* Ленточными;
* Галогенными;
* Индукционными.

Ранее применяли чугунные нагревательные элементы в форме блина, но сейчас они не актуальны, поскольку долго нагреваются и остывают, вызывая сильные тепловые потери.

Ленточные нагревательные элементы имеют малую толщину, что позволяет снизить скорость разогрева и остывания. Это экономит электроэнергию.

Конфорки, выполнены по галогенной технологии расходуют больше энергии. В их основе лежит устройство галогеновой лампы. Она производит свечение на днище посуды и нагрев происходит мгновенно. При отключении плиты нагрев также сразу же прекращается. Сила нагрева имеет регулировку. Главным недостатком этого типа является малый срок работы, по сравнению с ленточным нагревателем.

Стоит обязательно присмотреться к последнему типу нагревающего элемента. Ведь его принцип работы и технические свойства очень привлекательны для такого важного дела, как // выбрать плиту электрическую //.

Для индукционных плит характерен быстрый набор температуры рабочей поверхностью. Элемент, который подает тепло имеет изменяемое магнитное поле с высокой частотой. В днище посуды поступают специальные потоки энергии, которые моментально ее прогревают. Такой тип поверхности удобен и красив. Но для нее требуется специальная посуда. Что интересно, поверхность нагревателя остается холодной. Поэтому пролившиеся продукты на ней не пригорают. Тепло в таких плитках возникает на дне кастрюли. Излучение от конфорок совершенно безопасно для человека и никак не влияет на пищу, тем более диапазон его распространения всего пару сантиметров. Что интересно, этот тип плит может выдать более широкий диапазон рабочей температуры, нежели газовая плита. Она способна давать такой нагрев, при котором пламя в газовой плите не смогло бы гореть, а также давать гораздо больше тепла, чем газ. Плиты с этим нагревающим устройствам гораздо экономичнее своих собратьев, но и цена на них выше.

Хозяину стоит внимательно подумать над вопросом// какую выбрать электрическую плиту //. Ведь еще существуют различные комплектации этих устройств. Обычно духовка входит в стандартную комплектацию.