**Верный выбор мультиварки**

Если появилось огромное желание готовить вкусные вещи, то лучше приобрести для этого мультиварку. С наличием такого желания требуется только выбрать подходящую модель. На рынке их очень много, к тому же существуют целые магазины, где продаются только мультиварки. Поэтому важно не ошибиться с выбором.

Существуют основополагающие вещи, на которые следует опираться при выборе кухонных приспособлений, это же относится и к мультиварке. При покупке необходимо обращать внимание на нижеперечисленные характеристики.

Мощность

От этого показателя напрямую зависит скорость приготовления пищи. Однако это не означает, что необходимо приобретать технику с максимальными показателями. Если семья небольшая, то нет необходимости приобретать мощную модель. Лучше выбрать что-то среднее.

Безопасность

Необходимо тщательно проверить изоляцию электропровода, еще он должен быть достаточно длинный. Крепление его к мультиварке не должно вызывать подозрений. Прибор должен иметь специальный клапан, который смягчает выпуск пара, чтобы пользователь не обжёгся при открытии крышки.

Вместимость

Важно, чтобы объема чаши было достаточно для приготовления еды на всю семью. Для привольного выбора следует прикинуть средний размер кастрюль, которые используются на кухне. Объёма в 4 литра будет достаточно для среднестатистической семьи. Такая чаша позволит приготовить сытный обед для всех или сделать сладкую выпечку.

Покрытие

От типа материала, которым покрыта чаша, зависит срок эксплуатации. Долго ли служат антипригарные сковороды с низкой стоимостью? Поэтому не стоит экономить на этом. Типы покрытий бывают разными и формируют стоимость прибора:

* Антипригарное покрытие. Его еще называют тефлоновым:

Это покрытие хорошо известно потребителю. Правда до сих пор не прекращаются споры относительно безопасности данного типа покрытия. Однако ясно, что тефлон представляет опасность только при нагреве до высоких температур, которые никогда не достигаются исправными приборами. А готовить пищу неисправной техникой по определению небезопасно. Еще стоит отметить, что при возникновении нарушения целостности покрытия из тефлона он также начинает представлять угрозу для здоровья. Из-за этого чаша требует аккуратного обращения с собой.

* Покрытие из керамики:

Характеризуется наличием антипригарных свойств. Данный тип так же требует аккуратного обращения, поскольку имеет высокую скорость износа. Материал обладает специфическими свойствами, которые позволяют некоторым пищевым красителям оставлять на нем следы. К тому же керамическое покрытие имеет высокую чувствительность к резким перепадам температуры.

* Покрытие с мраморным напылением:

Обладает высокой долговечностью и простое в обслуживании.

Материал чаши.

Как правило чашу делают из нержавейки или алюминия.

* Нержавейка:

Имеет низкие показатели теплопроводности. Из-за этого нагрев будет происходить долго и не равномерно. Нержавейка очень восприимчива к кислой среде, поэтому нужно с особым вниманием отнестись приготовлению кислых блюд в такой чаше или же попросту не готовить их. К тому же в сплавы из нержавейки добавляют никель, а у многих людей на него наблюдается аллергическая реакция.

* Алюминий или сплавы из него:

Данный вариант предпочтительнее. Тут играет роль толщина металла, поскольку чем он толще, тем равномернее по нему распределяется тепло. А еще чашу из толстого слоя металла сложнее повредить случайно уронив.

Режимы приготовления пищи

За каждый дополнительный режим приготовления производитель добавляет стоимость товара. Наличие максимального количества режимов работы совсем не обязательно. Тут следует подумать - нужны ли такие экзотические режимы как холодечница или фритюрница.

Главные функции, которые необходимы для комфортного пользования мультиваркой:

* Автоматический запуск

Данная функция позволяет начать приготовления завтра заранее. С вечера можно заложить все необходимые продукты в мультиварку и назначить время начала готовки на утро. Завтра будет готов как раз к концу сна.

Функция разогрева

Не следует ее путать с подогревом. Разогрев придает готовому блюду нужную температуру. Это полезная функция, когда блюдо необходимо оставит горячим до прихода кого-то, например, гостя.

* Замачивание

Эта функция пригодиться любителям блюд с бобовыми культурами.

Дополнительные характеристики

В какой цвет окрашен прибор, есть ли в нем ручки и какого он размера не такие существенные характеристики, чтобы принимать их во внимание. Хотя кому-то они могут показаться важными. При покупке важно уделять максимальное внимание техническим показателям прибора и какие свойства могут пригодиться в ходе ее эксплуатации. Лучшей приобретенной мультиваркой будет та, которая поможет освободить время в процессе приготовления пищи и не добавит новых хлопот.

Выбор производителя

Здесь наибольшую роль играет реклама и личные предпочтения. Важно помнить, что лучше выбирать не конкретного производителя, а качество.

Функции, которые можгут вызвать дискомфорт

* Срок готовности блюда

Если в приборе отсутствует специальное устройство, которое нагнетает давление, то время приготовления будет больше на 15 минут. Если в прибор заложена функция скороварки, то блюда будут готовы быстрее в 2 раза.

* Наличие функции поджаривания

Это дело вкуса. Кому-то нравиться наличие корочки на готовых продуктах, а кому-то нет.

* Отсутствие индикатора обратного отсчета

Это другая функциональная программа и она отличается от таймера. Индикатор обратного отсчета позволяет узнать оставшееся время до окончания готовки.

* Автоматика, которая открывает крышку

Эта функция полезна при выпекании кондитерских изделий. Если пирог уже будет готов, а хозяев не будет дома, то автоматическое открытие крышки не позволит конденсату капать на готово блюдо.

* Наличие звукового сигнала

В некоторых моделях нет такой функции, а некоторые пищат после приготовления до тех пор, пока к ним не подойти. Оба случая могут вызывать лишние хлопоты.

* Размер дисплея

Важно, чтобы размер дисплея и количество выдаваемой им информации устраивало. Его подсветка не должна вызывать раздражение, а цифры должны хорошо читаться.

* Крышка

Она может быть съемной или нет. Все зависит от предпочтений при ее мойке.

Все мелочи предусмотреть невозможно. Не стоит забывать, что мультиварка выступает лишь в роли помощника.

**Диван кровать для отличного сна. Правильный выбор углового дивана.**

Диван – это важная составляющая общей картины интерьера. К выбору дивана стоит отнестись со всей серьезностью. Все люди задаются вопросом – как выбрать диван, который будет отлично вписываться в дизайн помещения и при этом был бы удобным?

Чтобы не ошибиться с выбором, требуется задаться некоторыми вопросами

Для чего покупать диван?

Это самый главный вопрос. В первую очередь нужно выбрать сферу применения приобретаемой вещи:

* Место для отдыха

В этом случае на диване можно только сидеть. Таким образом отпадают вопросы по наличию механизма для раскладывания. В этом случае важна эстетика дивана.

* Гостевое спальное место

Тут уже важна не сколько эстетика, сколько наличие механизма для раскладывания. Если на нем будут редко спать, примерно несколько раз в год, то достаточно будет наличия самого простого механизма, который подобен раскладушке. Такая система способна выдержать нечастые раскладывания и складывания.

Теще нужно принять во внимание из чего сделана спальная опора. Идеальным вариантом будет наличие лат из шпона, а самым плохим – металлическая сетка.

Если диван будет размещен в просторном помещении, то лучше выбрать угловой вариант. Такой тип в большинстве случаев оснащается выкатным механизмом. Он гораздо удобнее при использовании, нежели раскладушка. Перед покупкой нужно проверить качество механизма и насколько легко он раскладывается. Следует обратить на материал колесиков. Если диван будет установлен на дорогостоящем полу, то целесообразнее взять модель с мягкими колесиками, к примеру, покрытые слоем каучука. Это избавит пол от царапин.

Место для постоянного ночлега

При таком варианте использования самым важным будет работа механизма раскладывания. Он должен быть способным выдерживать множество циклов работы, а также быть удобным в обращении и легким. Идеальным механизмом будет вариант «книжки». Важно, чтобы детали механизма были сделаны из металла. Если на диване будут постоянно спать, то требуется наличие специального отсека для спального белья.

Какими должны быть дизайн и материалы отделки?

Диван следует приобретать в зависимости от интерьера, где он будет располагаться. С типом дивана следует определиться еще до похода в магазин:

* Современного или классического исполнения;
* Со строгими формами или с большим количеством декоративных элементов;
* Компактных размеров или массивный;
* Углового типа или прямого.

Материалы бывают следующих видов:

* Кожа;
* Жаккард;
* Шенилл;
* Велюр;
* Флок.

Материалы отделки дивана подбираются на вкус. Самым шикарным вариантом является кожа. Она бывает разных видов, и цена на них варьируется в широких пределах. Перед приобретением необходимо провести осмотр кожи – на ней не должно быть брака, следов обработки, царапин. Вид и текстура кожи подбираются на вкус, но следует помнить, что некоторые виды текстур собирают пыль. Это характерно для рисунков с глубокими канавками. Это не лучший вариант, если в жоме есть дети.

Обивка тканью выполняется из широкого спектра материалов. Жаккард отличает долгий срок службы. Ткань из этого материала со временем не облезает.

Шенилловую ткань легко вычистить от загрязнений, несмотря на ее пушистость.

Велюровая обивка по истечению некоторого времени начинает пробираться. К тому же после в процессе химчистки она сильно изнашивается. Так что с ее необходимо держать в чистоте и стараться не пачкать.

Фолк отличается сильным впитыванием загрязнений. Со временем произвести его чистку практически невозможно.

Какого размера должна быть мебель?

Опять же перед тем как отправиться в магазин, нужно замерить оптимальные размеры будущего дивана. Не следует прикидывать на глаз, поскольку в салоне мебель всегда кажется меньше из-за ее большого окружающего пространства.

**Инструкция по выбору кухни**

Выбрать необходимую кухню проще, если известны ожидание от будущей покупки. Однако многие люди перед тем как идти м магазины выбирать кухню, находятся в глубоких раздумьях и все равно ничего конкретного определить не могут. В большинстве случаев итогом всех мыслей является желание купить стильную современную кухню, но что-то конкретное тяжело сказать. Люди лишь представляют образ, который потом дополняется тысячами деталей, как стилевых решений, так и функционала.

Как искусно подойти к процессу выбора

Салон можно посетить со списком, на котором будут записаны все идеи, или же без него. Эффект может быть одинаков. Даже полистав каталог кухонной мебели не всегда можно найти нужное решение среди множества представленных моделей.

Если стремиться к приобретению кухни, которая идеальной, то необходимо подойти к этому процессу поэтапно.

Изучение рынка

Для того, чтобы определить ассортимент, которые есть в данный момент на рынке, необходимо:

* Посмотреть информацию о наличии кухонь в интернете или специальных каталогах;
* Найти наиболее понравившееся модели;
* Узнать информацию о производителе.

Важно узнать больше детальной информации о производителе. Модно посмотреть отзывы в интернете как зарекомендовала себя компания, как долго она занимается производством кухонной мебели, какой объем выпускаемой продукции и спрос на нее.

Сравнение стоимости

Нельзя верить рекламным слоганам, которые манят дешевой продукцией. Нельзя купить фирменную кухню по низкой цене. Ценообразование зависит от того, какой функционал будет у кухни, а также от сроков гарантийного обслуживания. В первую очередь необходимо выбирать наиболее приемлемые варианты по соотношению цены и качества. Затем уже, отталкиваясь от стандартных моделей, можно подобрать что-то экзотическое, при желании.

Звонок

Как только предыдущие этапы выполнены в полном объеме и есть некоторое количество приглянувшихся конкретных вариантов, можно связаться с продавцом производителем и поинтересоваться конкретной информацией. Не лишним будет узнать об процессе составления проекта кухни. Какие методы для этого используют дизайнеры. Лучшим вариантом будет, если все делается на компьютере, ведь дизайн от руки сложно полностью и в малейших деталях описать и показать потребителю.

Посещение салона продаж

Это завершающий этап, который позволяет убедиться в соответствии рекламы действительности. Качественный ли товар предлагают потребителям. Если все так, то необходимо выбрать определенную студию и приступать к конкретному выбору. В этом помогут специалисты.

**Приобретение безопасной посуды**

Приобретая посуду, необходимо ознакомиться с ее характеристиками. Важно знать какие блюда можно в ней готовить, а что запрещено. Изучив информацию о свойствах и недостатков материалов, из которых сделана посуда, можно обезопасить себя и своих близких от негативных факторов, которые плохо влияют на здоровье.

Из чего сделана посуда

Для того, чтобы создать посуду, необходимо воспользоваться каким-то материалом. В производстве их используют много и все они отличают по своим свойствам. При производстве посуды используют следующие материалы и покрытия:

* Нержавейку;
* Титан;
* Эмалевое покрытие;
* Керамику;
* Алюминий;
* Тефлон;
* Пластик;
* Природные органические материалы.

Посуда из нержавейки

Нержавеющая сталь не окисляется в процессе эксплуатации. В дополнение она имеет приятный эстетический вид. Она щадно относиться к продуктам – при готовке они не теряют полезные вещества и вкус. В посуде из нержавейки продукты способны храниться длительный срок.

Но нержавеющая сталь имеет один недостаток – в ней содержится никель, который может вызвать аллергию и дерматоз. Эти же характеристики относятся к титановой посуде.

Эмалированная посуда

Ее делают из стали, нанося на нее слой специального покрытия, которое состоит из стеклокерамики. Такая посуда позволяет готовить различные блюда и хранить продукты. В ней можно делать маринады и соленые блюда без каких-либо опасений. Однако посуда с эмалированным покрытием очень хрупка. Если с ней небрежно обращаться, то это чревато появлением царапин и трещин. Через данные повреждения влага проникает внутрь через слой эмали и приводит сталь в негодность, поскольку способствует коррозии. Лучшим решением является посуда с нержавеющий окантовкой между сталью и эмалью. Это позволяет избежать коррозии при разрушении покрытия.

Керамическая посуда

Этот вид посуды пришел к нам с глубокой древности. Наши предки готовили пищу на кострах в специальных горшках из глины. Керамика имеет массу достоинств, однако все перечеркивается ее способностью впитывать жир. От него потом очень сложно избавиться. К тому же современная керамическая посуда имеет большую цену. Встречаются подделки – они не способны противостоять высоким температурам и трескаются.

Алюминиевая посуда

В посуде из алюминия не рекомендуется варить острые и кислые блюда, тушить и жарить овощи, кипятить молоко. Уже при небольшом нагреве даже слабые кислоты и щелочи разрушают алюминий, и он попадает к нам в пищу. Однако она хороша тем, что в ней варить каши удобней, чем в эмалированной посуде. В последней молочные продукты частенько пригорают. Вывод можно сделать такой: варить в алюминиевой посуде можно, но хранить приготовленные блюда в ней не стоит.

Тефлон — хорошее антипригарное покрытие, но он начинает испаряться с поверхности посуды уже при 200°С. Воздействие паров тефлона на организм человека недостаточно изучено, однако известны случаи болезненной реакции у работников предприятий, производящих тефлоновую посуду, а также среди домохозяек, активно использующих это достижение цивилизации на тесных кухнях. Имейте это в виду!

Увеличить

Силиконовая посуда эластична, прочна и выдерживает температуру до +280°С. Ее можно использовать в духовках, микроволновых печах и запекать мясо и рыбу на аэрогрилях. Кроме того, пищу в ней можно замораживать. Силикон — инертный материал, не ржавеет и не крошится, не взаимодействует ни с горячими, ни с ледяными продуктами. Из силиконовой посуды очень легко вынуть то, что вы приготовили, — достаточно лишь потянуть за край и выгнуть мягкий силикон в другую сторону. Гладкая поверхность обладает естественными антипригарными свойствами. Но самое замечательное заключается в том, что после ваших кулинарных упражнений такую форму можно компактно свернуть. Когда вы развернёте её в следующий раз, она примет первоначальный вид.

Не следует списывать со счета чугунную посуду. Хотя она и тяжелая, но пища в ней почти не пригорает, медленно нагревается (поэтому особенно хорошо в ней тушить) и медленно остывает.

Увеличить

Существуют и съедобная посуда. Тарелки, сделанные из бамбука, сахарного тростника, крахмала и воды, по утверждению производителя, эффективно борются с проблемой загрязнения окружающей среды. В обычных условиях подобные тарелки полностью разлагаются за 180 дней, а в воде бесследно исчезают всего за 2 дня. Эта экологичная посуда пригодна для микроволновки, духовки и холодильника. А использованный сервиз фермеры могут отдать на корм скоту.

Пластиковая посуда очень удобна. Каши в ней не сваришь — расплавиться пластик. Зато в такой таре очень удобно переносить и разогревать в микроволновке продукты. К тому же, не бьется. Но следует сильно опасаться пластиковой посуды из меламина! Если вы видите на оборотной стороне изящной пластмассовой коробочки надпись melamin — ни в коем случае не покупайте и тем более не используйте по назначению. Меламин содержит формальдегид, который может выделяться в пищу от взаимодействия с горячей водой, особенно если посуда хотя бы немного поцарапана. Формальдегид входит в число канцерогенных веществ; вызывает сильное раздражение глаз, горла, кожи, дыхательных путей и легких. О серьезной опасности меламиновой посуды говорил даже главный санитарный врач России. Тем не менее, она по-прежнему широко продается у нас в стране.

Технология изготовления посуды

Самая лучшая посуда — литая. Она более толстая и тяжелая, хорошо распределяет тепло, и — самое главное — ее стенки и дно нагреваются равномерно, а значит, отсутствует эффект «теплового шока» и еда не пригорает. В такой посуде можно тушить продукты.

Большую роль играет и толщина посуды. Если толщина дна и стенок сковороды или кастрюли меньше 2 мм, то они мало пригодны к использованию, потому что легко деформируются. Наиболее распространена посуда с толщиной стенок от 2,5 мм. Ее можно использовать на газовых и электрических плитах, но она не рекомендуется для плит со стеклокерамикой. Универсальной можно назвать посуду толщиной 4-6 мм.

Некоторые виды посуды для повышения безопасности и комфорта имеют контроллер температуры, отверстия для пара на крышке, рельефное дно и другие особенности. Если дно сковородки напоминает пчелиные соты, то в такой посуде уменьшается поверхность соприкосновения с пищей и повышаются ее антипригарные свойства.

Самая выделяющаяся часть любой сковороды или кастрюли — это конечно ручка. Ручки бывают приклепанные или приваренные. Приваренные ручки предпочтительнее, так как не нарушают целостность покрытия. Сама ручка может быть различной формы и исполнения. В последнее время появилась посуда с ненагревающимися ручками, которая очень удобна в использовании.

Ну а необходимый объем ваших кастрюль вам придется определить самим. Здесь все зависит от потребностей вашей семьи и традиции приготовления пищи. Рекомендуется на кухне иметь несколько кастрюль различного объема.

При выборе посуды учитывайте тип вашей плиты. Некоторая посуда пригодна для варки только на электрических плитах, так что внимательно смотрите надписи на упаковке и проконсультируйтесь с продавцом.

Микроволновые печи

Для использования в микроволновой печи вам потребуется стеклянная, фарфоровая, керамическая или пластиковая посуда. На ней не должно быть позолоченных или посеребренных кромок или узоров.

В обычной металлической посуде в микроволновой печи готовить нельзя! Также в СВЧ-печах нельзя использовать деревянные изделия.

Для стеклокерамических плит требуется посуда с толщиной дна не менее 3 мм. Такие плиты нагреваются сильнее обычных, и тонкая сковорода или кастрюля быстро деформируется.

Индукционным плитам нужна специально предназначенная посуда. Поэтому внимательно прочтите инструкцию при покупке.

Вредны ли СВЧ-печи?

Увеличить

СВЧ-печи — одни из наиболее мощных источников ЭМП. Значения магнитного поля тесно связаны с мощностью прибора — чем она выше, тем выше магнитное поле при его работе. Основным документом, устанавливающим требования к уровню ЭМП бытовых приборов являются «Межгосударственные санитарные нормы допустимых уровней физических факторов при применении товаров народного потребления в бытовых условиях», МСанПиН 001-96.

Мы рекомендуем не устанавливать СВЧ-печь на уровне головы, особенно рядом с местами, где сидят дети.

Согласно данным приведенным в книге «Здоровье Вашего дома», АСТ-Пресс, Москва, 2006, допустимая по ГОСТу для длительного пребывания человека зона для СВЧ-печей, стиральных и посудомоечных машин, телевизоров - 1,5 метра.