Kuidas valida majapidamisse sobivat pliiti - erinevate pliidiplaatide eelised ja puudused

6 aastat tagasi - 17.10.2020 Autor: AM

Foto: Pexels.com

(Sisuturundus)

Öeldakse, et köök on kodu süda. Vaatamata sellele, kas sa veedad köögis rohkem või vähem aega, aitab sobiv köögitehnika seal veedetud aja meeldivamaks muuta. Võib-olla valmistad igapäevaselt eineid kogu perele, armastad külalisi õhtusöögiga kostitada või kasutad kööki peamiselt hoopis hommikukohvi nautimiseks ja valmistoidu soojendamiseks - igal juhul on sinu elukorralduse ja vajadustega sobiva pliidi valimine oluline otsus. Järgnevalt toome välja erinevat tüüpi pliitide eelised ja puudused, millest võiks valikut tehes lähtuda.

Millise plaadiga pliiti valida?

Uut pliiti valides tuleks esmalt mõelda pliidi energiaallikale. Pliite on kolme erineva toitega: gaasi, elektri ning nende kahe kombinatsiooniga. Valik sõltub sellest, kas sinu kodus on kasutusel tsentraalgaas või elekter ning kas seal on piisavalt ruumi gaasiballooni paigaldamiseks. Gaasipliidiplaatide valik ei ole väga lai, seevastu on elektripliit saadaval malm-, klaaskeraamilise- ja induktsioonplaadiga.

Gaasiplaadiga pliidid

Gaasipliit on tavaliselt tehtud emailitud või roostevabast terasest. Sellele on kinnitatud kuni 6 sama või eri suurusega gaasipõletit, mille kohal on üks või mitu malmist resti. Gaasipliidil toimub toiduvalmistamine lahtisel tulel.

Gaasipliidi suurimaks eeliseks on **kiire ja vahetu kuumuse kontrollimine**, mille tõttu on gaasipliidid eriti armastatud profi- ja hobikokkade poolt. Samuti saab sellel kasutada kumera kujuga toidunõusid - nii sobib gaasipliit suurepäraselt **vokiroogade valmistamiseks**. Gaasiballooniga pliite paigaldatakse ka maa- või suvekodudesse, kus puudub elekter, või elektriarvete kokkuhoidmise eesmärgil.

Gaasipliidi suurimaks puuduseks on see, et see on järelvalveta jätmise korral **tuleohtlik**. Samuti on gaasipliidiplaate võrreldes teiste plaatidega **keerulisem puhastada** ning pikaajalisel kasutamisel võivad **toidunõude põhjad tahmaga kattuda**. Ohutuse tagamiseks peaks gaasipliidi kindlasti paigaldama sertifitseeritud professionaal.

Malmplaadiga pliidid

Malmist keeduplaatidega pliidid on kõige tavalisemad emailitud või roostevabast terasest elektripliidid, mille keeduplaadi all on spiraalne kütteelement. Sellise pliidi puhul tuleks arvestada sellega, et **plaadid soojenevad ja jahtuvad aeglaselt.**

Kuigi malmplaadiga pliidid on teistest pliitidest **soodsamad**, siis tarbivad need **rohkem elektrienergiat**. Samas võib malmplaadiga pliit hästi sobida maakodusse, kus köögitehnikat

kasutatakse aastaringselt vähe ning soodne hind tasub end ära.

Kindlasti võiks tähelepanu pöörata malmplaadiga pliidi energiaklassile ja kiirkeeduplaadi olemasolule, mille tunneb ära punase ringi järgi plaadi keskel. Soovitatav on pliiti suurema mustuse kogunemise vältimiseks peale igat toiduvalmistamist koheselt puhastada.



Foto: Jumpstory.com

Keraamilise plaadiga pliidid

Klaaskeraamiline elektripliit on tänapäeva kodudes enamlevinud pliidi tüüp. Selle suurimateks eelisteks on **energiatõhusus, kiire kuumenemine** ja pliidi **kerge puhastamine** pärast toiduvalmistamist. Keraamilise plaadiga pliit sobib oma minimalistliku välimusega hästi modernsesse interjööri.

Keraamilise katte puuduseks on selle **aeglane jahtumine** ning induktsioonkattest suurem **soojuskadu**. Samuti tuleks pliidiplaadiga olla ettevaatlik, sest sellele kukkunud raske pott või plaadi vale puhastamine võivad plaadi ära rikkuda. Pliidiplaadi puhastamiseks on soovitatav kasutada ainult ettenähtud puhastuskreeme ja kaabitsat.

Induktsioonplaadiga pliidid

Induktsioonpliit näeb välja nagu keraamilise plaadiga pliit, kuid küttekeha asemel tekitab soojust magnetväli. See tähendab, et kuumus tekib ainult toidunõus ning pliidiplaat ise kuumaks ei lähe. Tänu sellele on induktsioonpliit äärmiselt **turvaline** ja sobib väga hästi lastega peredesse. Samuti on soojuskadu minimaalne, tehes pliidist kõige **energiatõhusama** variandi.

Lisaks sellele on suureks eeliseks toidu valmistamise **efektiivsus ja kiirus**, sest kuumust reguleerides muutub see koheselt. Samuti on induktsioonplaadiga pliiti äärmiselt **lihtne puhastada** -

isegi kui toitu ei puhastata koheselt, ei kõrbe see pinnale.

Induktsioonpliidi puhul tuleb arvestada, et selle jaoks on vaja pliidile sobivaid terasest põhjaga toidunõusid.

Kombineeritud plaatidega pliidid

Lisaks ühte tüüpi plaadiga pliitidele on olemas ka kombineeritud plaatidega pliidid. Üsna populaarsed on pliidid, millel on kaks elektriplaati ja kaks gaasikeeduala. Selline lahendus aitab vastavalt olukorrale kasutada mõlema katte eeliseid.

Kokkuvõte

Uut pliiti valides on oluline leida sellise plaadiga seade, mis sobib sinu vajaduste ja eelistustega. Õige valik sõltub sellest, kas sulle on oluline toiduvalmistamise vahetu kogemus ja eksperimenteerimine, kerge puhtuse hoidmine ja efektiivsus või hoopis turvalisus ja energiatõhusus.

Kui sa oled uue pliidi otsingul, siis leia endale uus gaasi – või elektripliit 1a.ee e-poest!

- Uudised
- Sisuturundus

Pilt

