Ożarów Mazowiecki, XX lutego 2022

Informacja prasowa

**„Nadeszła era płyt indukcyjnych. Czy płyta gazowa to naprawdę przeżytek?”**

**Ewolucja jaką przeszła polska kuchnia od czasów grzania potraw na palenisku aż do obecnej, gdzie w zasadzie potrawy same się gotują jest niezwykła. Inteligentne płyty indukcyjne wypierają „przestarzałe” kuchenki gazowe. A może wprost przeciwnie, to gotowanie na gazie wciąż jest trendy. Status samego pomieszczenia, jakim jest kuchnia również ulegał diametralnym zmianom. Jeszcze w połowie XIX wieku w zamożnych domach lokowana była w oddzielnych budynkach, jako miejsce dla służby i zwierząt, często uznawana za brudną i niehigieniczną Dziś kuchnia często zasługuje na status centrum naszego domu, a jej wyposażenie i design stały się tak samo ważne, jak funkcjonalność.**

**Serce kuchni**

Kuchnia to miejsce, w którym coraz częściej spędzamy czas nie z poczucia obowiązku, ale przyjemności. Zwłaszcza jeśli urządzimy ją według naszych wyobrażeń. To dobór odpowiednich sprzętów może znacznie ułatwić nam pracę zwłaszcza, że technologia poszła mocno do przodu i nowoczesna kuchnia sprawia, że praktycznie każdy może poczuć się jak masterchef. Jej sercem wciąż jest miejsce, w którym nasze potrawy poddawane są obróbce termicznej. Tak jak kiedyś palenisko znajdujące się pośrodku izby. To zapach w dużej mierze determinuje nasz apetyt. Może właśnie dlatego często wahamy się co wybrać: indukcję czy gaz?

**Płyta gazowa czy indukcyjna?**

Wybór nie zawsze jest prosty. O ile z kuchnia gazową jesteśmy obeznani od lat, to wciąż pociąga nas elegancja, wygoda i nowoczesność z jaką kojarzą nam się zaawansowane technologicznie płyty indukcyjne. Zakup odpowiedniego urządzenia to decyzja nad którą warto się więc dłużej zastanowić.

**Płyta gazowa** – doceniania przez największych szefów kuchni, zwłaszcza jeśli chodzi o wygodę przy zastosowaniu takich technik kuchennych, jak opalanie czy flambirowanie. Dodatkowo korzystając z kuchni gazowej używać możemy praktycznie każdego rodzaju garnka czy patelni. A co z czyszczeniem? Konstrukcja palnikowa może sprawiać w tym przypadku trudności, ale od czego są patenty znane z programów kulinarnych, a mianowicie folia aluminiowa ułożona na dnie skutecznie chroni płytę przed zachlapaniem. Płyta gazowa jak każdy sprzęt również ewoluowała, tak pod kątem wzornictwa, jak i funkcjonalności. Masywne i eleganckie ruszty żeliwne wyjątkowo stabilne i odporne na wysokie temperatury, dłuższe odległości między palnikami, pokrętła z wbudowanym minutnikiem umożliwiające zaprogramowanie czasu gotowania, czy powiększona aż o 20% powierzchnia na której zmieści się każdy garnek czy patelnia. Takie udogodnienia znaleźć można w płytach gazowych z linii Life Simplified marki Gorenje. Zapewniają bezpieczeństwo i komfort użytkowania w czasie kulinarnych aktywności.

Jeśli jednak kusi nas **płyta indukcyjna** z jej gładką błyszczącą powierzchnią warto zapoznać się z jej działaniem. Podobnie jak wiele innych sprzętów z którymi mamy styczność w życiu codziennym, tak i płyta indukcyjna działa na zasadzie wytwarzania pola magnetycznego. Zachodzi ono między powierzchnią płyty, a stojącym na niej garnku. Wtedy to dochodzi do procesu indukowania się prądów wirowych na dnie naczynia, co skutkuje jego nagrzewaniem. Wiąże się to jednak z zaopatrzeniem naszej kuchni w zestaw naczyń do gotowania specjalnie przystosowanych do tego rodzaju sprzętu, ale taki jednorazowy wydatek, posłuży nam przez lata. Niebywałą zaletą płyt indukcyjnych jest szybkość z jaką podgrzewają przygotowywane potrawy, opcja PowerBoost odpowiada za intensyfikację ciepła w krótkim czasie, a także znikome ryzyko związane z oparzeniami, bowiem płyta po zdjęciu z niej naczynia z podgrzewaną potrawą bardzo szybko wytraca ciepło. To ważne w przypadku domu z dziećmi czy równie ciekawskimi kotami. Innowacyjne rozwiązania zastosowane w nowoczesnych płytach indukcyjnych zmieniają je w prawdziwe cuda techniki, którymi sterujemy już za jednym dotknięciem. Zaawansowane techniki potrafią same wykryć pozycję naczynia po włączeniu, uruchamiając wybraną strefę grzewczą (AutoDetect), a TimeAssist zapewnia pełną kontrolę nad czasem gotowania, poprzez jego rejestrację oraz możliwości ustawienia opcji minutnika. Funkcja IQcook znajdująca się w płytach Gorenje, to inteligentny i elastyczny system, w którym mamy możliwość wyboru różnych programów gotowania z perfekcyjnymi ustawieniami czasu i temperatury tak, aby gotowanie, smażenie, grillowanie, podgrzewanie, topienie i rozmrażanie było jeszcze prostsze.

Wybór pomiędzy płytą gazową a indukcyjną jest zatem kwestią indywidualną. Obie opcje mają swoje zalety, ale decyzja o zakupie powinna uwzględniać takie aspekty jak warunki lokalowe, gdzie czasem brak jest możliwości podłączenia instalacji gazowej, wygoda, wysokość budżetu, typ najczęściej przygotowywanych potraw czy kwestie bezpieczeństwa. Nawet pasjonaci gotowania przyznają, że czas spędzany w kuchni jest znacznie przyjemniejszy gdy towarzyszą nam sprzęty ułatwiające kulinarne działania.

Uprość sobie życie z:

**Płytą gazową Gorenje · GKTW641SYB**

lub

**Płytą indukcyjną Gorenje · IS645BSC**