**Домашние хитрости**

**Какую плиту  
лучше купить?**

**Газовая или электрическая**

Если дом подключен к газопроводу, логичнее всего вы­брать газовую плиту. Боитесь связываться с газом? Тог­да ваш выбор электрическая, но ее использование вый­дет дороже, да и электросеть может не потянуть.

или электрическая, сколько нужно и какой формы? Попробуем ответить на эти вопросы, ведь плита - самая главная на кухне!

**О-**

Газовые

(от 11400 руб.)

Для таких плит не требу­ется специальной посуды. Блюда готовятся более быстро и равномерно. Бывают газовые пли­ты с газовой духовкой и с электрической. Если вы готовите много, люби­те печь, то второй вариант лучше: легче подобрать оптимальный режим. *©При выборе газовой плиты обращайте внимание на функцию безопасности «газ- контролъ». Если пламя погаснет, а вы этого не увидели, то плита сама прекращает подачу газа.*

Электрические (от 11 000 руб.)

В отличие от газовых ме­нее опасны: ни тебе утечки газа, ни открытого огня.

Бывают плиты с класси­ческими конфорками- «блинами» (от 11 000 руб.) - долго на­греваются и так же долго остывают.

Плиты со стеклокера­мической поверхно­стью (от 17 000 руб.). Нагреваются быстрее. Легко мыть.

**Индукционные (от 35 000 руб.) -** нагрев быстрый и безопасный: сама плита теплая, горя­чая только посуда.

**Сколько нужно конфорок**

**УДОБНО!**

Выбирайте модели со  
встроенным таймером, Очень  
удобная вещь! Выставили  
нужное время приготовле-  
ния - и занимайтесь своими  
делами. Часы сами опове-  
стят, когда нужно отключать  
блюдо. А есть модели, где  
по окончании времени плита  
сама отключается.

Сейчас продаются плиты с двумя, четырьмя, пя­тью и даже с шестью кон­форками.

Первое, что нужно учесть, - **размер кухни.** Второй момент - **сколь­ко еды нужно вашей семье** Для одного или двоих нет смысла поку­пать плиту с четырьмя и более конфорками. Они лишь будут занимать ме­сто. И помните - многие блюда можно пригото­вить в духовке.

Какие бывают конфорки:

* Классические круглые, большие и маленькие. Мелкие идеально подой­дут, чтобы сварить кофе в турке или приготовить что-то в сотейнике.

Большие - для крупной посуды - кастрюли с су­пом.

* Овальные. Удобно по­ставить утятницу. Вари­ант для тех, кто любит готовить на плите плов или утку.

Техника безопасности

При неправильной самосто­ятельной установке плиты первый же ее гарантийный ремонт становится платным. А специалист наверняка найдет какие-нибудь недо­статки в «самодеятельно­сти». Поэтому приобретайте плиту в магазинах, где есть сервисная служба по уста­новке плит. Если таковой не имеется, обратитесь в гор- газ или в центр по бытовым услугам.

Для газовой плиты

* Желательно, чтобы газо­вая плита не была включена больше 2 часов подряд.
* Нельзя включать более двух конфорок одновременно.
* При горении двух конфо­рок нельзя одновременно включать духовку и колонку, если она стоит на кухне.
* Если пламя желтое, коп­тящее и чувствуется запах газа, немедленно вызывайте газовщика.
* Нельзя покупать газовую плиту без наличия российско­го сертификата на продук­цию, так как качественные характеристики отечествен­ного газа отличаются от европейских стандартов.

Для электрической плиты

* Рабочая поверхность должна располагаться выше уровня столешницы, а за­дняя стенка отставать от стены не менее чем на 5 см.
* Раз в полгода проверяй­те состояние подводящего кабеля. При обнаружении каких-либо дефектов (тре­щины, следы оплавления, затвердения изоляционного материала) во избежание несчастного случая кабель необходимо заменить.
* Чтобы конфорки не ржавели, не ставьте на них кастрюли с мокрым дном

и всегда протирайте их на­сухо.

**14** Всё для женщины

