

Árammal vagy gázzal főzzünk? - Tűzhelytípusok pro és kontra

Új lakás, felújítás, vagy elromlott készülék esetén felmerül a kérdés: milyen tűzhelyet válasszunk? A különböző tűzhelytípusok mindegyikének megvan a maga előnye és hátránya, ezért a döntés sokszor összetett gondolkodást kíván. Nézzük milyen kritériumok segíthetnek a legmegfelelőbb eszköz kiválasztásában.

Hajlamosak vagyunk a megszokotthoz ragaszkodni, azonban sütés-főzés esetén ez problémás lehet, hiszen nem mindenhol van lehetőség gáz bevezetésére a konyhába, hiába szeretnénk gáztűzhelyet. Ha korábban gázkiállítás volt kialakítva, akkor praktikus lehet a gáztűzhely, azonban ha megfelelő az elektromos hálózat, érdemes megvizsgálni az elektromos tűzhelyek lehetőségét is. Előfordulhat ugyanis, hogy az eddig nem használt rendszernek olyan előnyeit fedezzük fel, ami indokolja a váltást. Cikkünkben a gáz, villany, kerámia és indukciós eszközök közötti különbségeket vesszük górcső alá.

Költség

Ár tekintetében egyértelműen a gáztűzhelyek a legkedvezőbbek. Villanytűzhelyekből is akadnak olcsóbb modellek, ezek azonban általában elavultabb technológiával működnek. A kerámia főzőlapok a középkategóriát képviselik, míg az indukciós főzőlapok jelentősen drágábbak.

Gyorsaság

A köztudatba beivódott az a nem feltétlen igaz gondolat, hogy az elektromos főzőlapok sokkal lassabbak, mint a gáztűzhelyek. Ez korábban, a vasból készült főzőlapok és villanytűzhelyek idején teljes mértékben így is volt, a kerámia főzőlapoknál azonban már jelentősen csökkent, vagy szinte teljesen eltűnt ez a különbség. A legújabbnak számító indukciós technológia még a kerámia főzőlapoknál is gyorsabban adja át a hőt, így ennél a típusnál már nem beszélhetünk lassabban elkészülő ételekről, mint a gáztűzhely esetén.

Energiahatékonyság

Energiahatékonyság szempontjából egyértelműen az indukciós főzőlapok viszik a prímet. Az indukciós főzőlap kizárólag azon a ponton melegszik, ahol ráhelyezzük a mágnesezhető edényt, így pusztán bekapcsolással nagyon alacsony a fogyasztása, főzés során pedig koncentráltan az edényt melegíti, mindenféle hőveszteség nélkül. A kerámia főzőlap alacsonyabb hatékonyságú, mivel először az elektromos áramot hővé alakító izzótekercsnek kell felmelegednie, ez melegíti majd az üvegkerámiát, az pedig az edényt. Gáztűzhely esetén ugyan azonnali hőről beszélünk, így az edény hamar felmelegszik, azonban sok hő jut a lakásba az edény mellett, így hatékonyság szempontjából gyengébben teljesít. Gázsütőknél pedig az a probléma áll fenn, hogy a gázmelegítés fizikai adottságai miatt nem egyenletes hőeloszlás valósul meg, ami miatt az étel sem egyenletesen sül. Elérhetőek azonban olyan kombinált tűzhelyek, amelyek gáz főzőlappal és elektromos sütővel rendelkeznek, így egyikről sem kell lemondanunk.

Biztonság

Minden elektronikus főzőeszköz előnye a gáztűzhellyel szemben, hogy nincs nyílt láng, ami balesetet vagy sérülést okozhat, emellett a gáz jelentette kockázati tényezőkkel sem kell számolni. Ugyan a modern gáztűzhelyekbe már be van építve egy úgynevezett égésbiztosító, amely a láng kialakása esetén elzárja a gázcsapot, ezzel sokkal biztonságosabbá téve a rendszert, az indukciós tűzhelyekkel azonban még mindig nem versenyezhet balesetvédelmi szempontból. Az indukciós eszközök elektromágneses technológiája ugyanis azt tette lehetővé, hogy főzéskor csak az edény melegedjen, maga a főzőlap ne. Így nem kell attól tartani, hogy a használt főzőlap környéke is melegszik, ami sérülésveszélyes lehet.

Villany- és kerámiatűzhelyek esetén gyakran tapasztalható, hogy nemcsak a bekapcsolt főzőlap, hanem annak környéke is melegszik eszköztől függően kisebb-nagyobb mértékben, amely hordoz magában kockázatokat, de még mindig biztonságosabbnak mondhatóak, mint a gáztűzhelyek.

Tisztántartás

Ebben a kategóriában is az indukciós főzőlap kerül ki nyertesként. Mivel csak az edény melegszik, nem kell attól tartani, hogy a kifutott vagy véletlenül kikavart étel olyan csúnyán ráég a lapra vagy a rózsára, mint a villany, kerámia és a gáztűzhelyek esetén.

Edények

Az indukciós főzőlap legnagyobb hátránya többivel szemben, hogy nem használható rajta akármilyen edény, csak olyan, amelynek alja mágnesezhető. A gáz- és kerámia tűzhelyeken ezzel szemben bármilyen anyagú edényben süthetünk-főzhetünk.

Minden igényre van megfelelő eszköz

A kritériumok alapján látható, hogy nincs összesített nyertes, a különböző igények a különböző tűzhelyeket teszik a legalkalmasabbá. Sok professzionális séf és szakács preferálja például a gáztűzhelyet gyorsasága miatt, ami vendéglátóegységek szempontjából ideálisnak mondható. Sokan azonban a gyerekek vagy saját maguk miatt biztonságosabbnak érzik az elektromos tűzhelyeket, ráadásul ma már a jó energiahatékonyságú besorolású eszközök kifejezetten takarékosak is ebből a típusból. Azoknak sem kell csüggednie azonban, akik valamilyen vegyes megoldást szeretnének, ugyanis nekik találták ki a kombinált tűzhelyeket gáz főző- és elektromos sütőrészsel, vagy a félindukciós főzőlapokat. Energia szempontjából azonban nem kell választania; az OPUS TITÁSZ és OPUS TIGÁZ Zrt. megbízhatóan, több évtizedes szaktudással a háta mögött biztosítja nap mint nap ügyfelei részére a villamosenergia és a földgáz ellátását akár elektromos, akár gáz alapú tűzhelyet választ.

Források: nosalty.hu, edigital.hu