

Tűzhelyek

A tűzhelyek olyan készülékek, amelyek közös karosszériában főzőlappal és sütővel egyaránt rendelkeznek. Az energiahordozók alapján gáz- és villanytűzhelyekről beszélhetünk, de ezek előfordulnak kombinált változatban is, pl. gázfűzőzónák villanysütővel. A tűzhelyeket szokás szabadon álló készülékeknek is nevezni.

A gáztűzhelyek energiahordozója a vezetékes gáz vagy a PB- (palackos) gáz. A gáztűzhely gyors főzést tesz lehetővé, és könnyen kezelhető. Előnye, hogy a gáz begyűjtésének pillanatától maximális a hőközlés. A gáztűzhelyekre jellemző:

- a közvetlen hőleadás,
- a jó hatásfok,
- a jó szabályozhatóság.

Hátrányként értékelhető, hogy a konyha higiéniája közepes, valamint a tűzhely tisztítása is közepesen nehéz. A mai készülékeket bimetál vagy termoelektromos égésbiztosítóval látják el, így ha a láng kialudt, a gázáramlás megszűnik, ezáltal biztonságosabb a tűzhely.



1. ábra. Gáztűzhely

A gáztűzhelyek fajtái:

- gázfűző vagy gázrezsó - általában 2 főzőlappal rendelkeznek, sütő nem tartozik hozzá, emiatt hétvégi házakba ajánlott,
- garzontűzhely - 2 főzőlappal és kisebb sütővel ellátott,
- gáztűzhelyek - 3-4 égőpipás, normálméretű sütővel.

A gáztűzhelyek sütőrészének váza tűzzománcozott acéllemezből készül. Ajtaja hőálló üveg, melyen keresztül figyelemmel kísérhető a sütés folyamata (az elavultabb modellek nem rendelkeznek üvegajtóval). A beépített belső világítás is segíti a betekintést. A sütők tartozéka a sütőtálca és a

grillrács, egyes típusokhoz zsírfelfogó tálca is jár. A gázsütőket termostáttal látják el. A gázsütők alsó sütés, grill és forgónyárs funkciókkal rendelkeznek. Manapság egyre kevesebb gázsütőt adnak el, az elektromos sütők népszerűsége pedig folyamatosan növekszik.

A villanytűzhely az elektromos áramot hőenergiává alakítja. A gáztűzhelyekkel összehasonlítva számos előnnyel rendelkezik:

- kevésbé balesetveszélyes,
- esztétikus kivitelű,
- a konyha levegőjét nem használja, szén-dioxidot nem termel.

Kezelésük egyszerű és kényelmes. Hátrányuk azonban, hogy a hőfok lassabban szabályozható, mint a gáztűzhelyek esetében, valamint drágábbak is. Felmelegedése és lehűlése is több időt vesz igénybe. A modern sütők szabályozása egyszerű, mivel külön állíthatjuk be a kívánt hőmérsékletet és a sütési időt.



2. ábra. Villanytűzhely inox kivitelben, üvegkerámia főzőlappal

A villanytűzhelyek fajtái:

- villanyrezsó - 1-2 főzőlappos,
- garzontűzhely - 2 főzőlappal és sütővel rendelkező készülék,
- villanytűzhelyek - 3-4 főzőzónás, normál nagyságú sütővel ellátott.

A villanytűzhely főzőlapja készülhet öntvényből, illetve üvegkerámiából.

A villanytűzhelyek elektromos sütővel rendelkeznek, melyek szerkezeti váza azonos a gázsütőkével. Az elektromos sütők a következő sütési funkcióval bírnak:

- alsó és/vagy felső sütés,
- légkeverés,
- grill,
- légkeverés + grill,
- légkeverés + körfűtőszál.

A *légkeveréses sütés* során a hőmérséklet a teljes sütőtérben egyenletes lesz. Itt a hőátadás konvektív módon valósul meg. A sütő hátsó részében egy fűtőtest található, mely közelében egy motorventilátor foglal helyet, ami áramlásban tartja a levegőt. A légkeveréses sütés további előnye, hogy a normál sütéshez képest alacsonyabb hőfokot igényel az ételkészítés, így energiát takaríthatunk meg.

A *grillezés* közvetlen hőközléssel valósul meg.

Az elektromos sütők egyszerű tisztítása a korszerű készülékek esetében elengedhetetlen. A *katalitikus és pirolitikus öntisztítás* megkönnyíti a háziasszonyok munkáját. A katalitikus öntisztítás lényege, hogy a sütő belső burkolatát egy speciális anyaggal vonják be, ami katalizátor szerepet tölt be. 200-250 °C-on vegyi átalakítást végez a zsírokon, így a szennyeződés lazává válik és könnyen eltávolítható lesz. A pirolitikus öntisztítás során magas hőmérsékleten (500 °C-on) a szennyeződés fellazul, majd leég a sütő oldaláról. A tisztítási művelet során több fényvillanás látható, amely az ételmaradványok pillanat alatti elégését kísérő természetes jelenség. Energiafogyasztása nagy, és az ilyen sütők ára magasabb, mint a katalitikus rendszerűeké.

Beépíthető sütő-főző készülékek

Az utóbbi években hazánkban is egyre inkább elterjedtek a beépíthető sütő-főző készülékek, melyek esztétikus megjelenésükkel, könnyű tisztántarthatóságukkal jobban illeszkednek a mai igényekhez, mint a hagyományos tűzhelyek. Praktikusság és korszerűség is jellemzi ezeket a készülékeket. A főzőlapok és sütők külön kaphatóak, akár szettként, akár önállóan is a konyhába kerülhetnek. Egy legénylakásban pl. elegendő lehet egy két főzőzónás főzőlap, sütő nélkül. Elsőként tekintsük át a főzőlapok választékát!



3. ábra. Beépíthető szett üvegkerámia főzőlappal

Gázfőzőlap

A tradíciók kedvelői előszeretettel választják a gázfőzőlapokat. Az égőfejek teljesítménye jól szabályozható, így hőleadásuk azonnali. Nincs szükség speciális edényre a használatukhoz. A gyors melegedésnek és lehűlésnek köszönhetően az elektromos főzőlapoknál gyorsabbak. Ma már léteznek gázfűtéses kerámialapok is. Így egyesítik a gáz- és az üvegkerámia főzőlapok előnyeit, vagyis a gyors, egyszerű használatot és könnyű tisztíthatóságot.



4. ábra. Gázfőzőlap üvegkerámia felülettel

Elektromos főzőlap

Az elektromos főzőlapok alatt a hagyományosnak számító nemesacél felületű, öntöttvas főzőzónákkal rendelkező készüléket értjük. Ezek használata nem energiatakarékos. Csak abban az esetben gazdaságos az üzemeltetésük, ha a főzésnél számolunk a maradék hővel, vagyis még azelőtt kikapcsoljuk a főzőlapot, mielőtt az étel elkészült volna. Tisztításuk sem túl egyszerű, ám a gázfőzőlapokhoz képest még mindig könnyebb.



5. ábra. Kétfőzős elektromos főzőlap inox felülettel

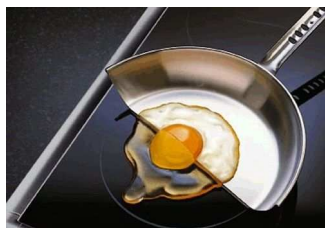
Az üvegkerámia főzőlap napjainkban az egyik leginkább népszerű típus, számos előnyös tulajdonságának köszönhetően. Tisztántartása könnyű, megjelenése esztétikus. Kijelzi a maradékhőt, ami még biztonságosabbá teszi használatát. A hagyományos elektromos főzőlapokkal szemben gyorsabban kezelhetőek, hamarabb melegszenek fel és hűlnek le. Rendszerint érintőgombos vezérléssel irányíthatóak. A sugárzó hőt fűtőszál, fűtőspirál vagy halogénlámpa szolgáltatja.



6. ábra. Elektromos főzőlap üvegkerámia felülettel

Indukciós főzőlap

Az indukció lényege, hogy az elektromos áram indukálása, előidézése a mágneses térerősség változtatásával vagy a vezető mozgásával a mágneses térben jön létre. Azaz ha fémet helyezünk a mágneses mezőbe, akkor hő keletkezik. Teljesítményfelvétel, vagyis főzés csak akkor és ott van, ahol az edény érintkezik a főzőfelülettel.



7. ábra. Az indukciós főzőlap csak ott melegít, ahol érintkezik a főzőedénnyel

Az indukciós főzőlaphoz kizárólag olyan főzőedények alkalmasak, amelyek mágnesezhetők. A legtöbb acél és öntöttvas főzőedény ilyen. Ezzel ellentétben alumínium-, réz-, üveg-, agyag- és egyes rozsdamentes acél edények nem használhatók ezen a tűzhelyen. Éppen emiatt az indukciós főzőlapot vásárló ügyfélnek hívjuk fel erre a figyelmét! Manapság a legtöbb edény alján jelzik, hogy milyen típusú főzőlapon használható. Egyébként egy mágnes segítségével megállapítható, hogy a meglévő főzőedényünk vagy a megvételre szánt edény alkalmas-e az indukciós főzőlapon történő főzéshez, ugyanis az indukciós főzőlapon használható edények vonzzák a mágnest. Mondjuk el a vevőnek, hogy mielőtt a főzést elkezdené, bizonyosodjon meg, hogy az adott edény képes-e indukcióra. A legtöbb indukciós főzőfelület teljesítménykijelzője is jelzi, ha a főzőedény nem alkalmas indukcióhoz. Ilyenkor a teljesítménykijelző villog, és a főzőfelület nem melegít. Hívjuk fel arra is az ügyfél figyelmét, hogy a teljesítménykijelző abban az esetben is villoghat, ha túl kicsi edényt helyez a főzőzónára.

Az indukciós főzőlap rendkívül praktikus, energiatakarékos és biztonságos. Ez a főzési mód gyors, a hagyományos tűzhelyek melegítési technikájához képest gyökeresen eltérő tulajdonságokkal bír. Az indukciós melegítés hatására például a víz háromszor gyorsabban forr fel, mint a jelenleg széles körben elterjedt gáz- és villanytűzhelyek hőt kibocsátó részein. A másodperc törtrésze alatt szabályozható a főzőlap teljesítménye, így azonnal beállítható a megfelelő főzési fokozat.

Az indukciós főzőlap külsőre olyan, mint egy jól ismert üvegkerámia főzőlap, de a felület alatt nem fűtőszálak, hanem indukciós tekercsek lelhetőek fel. A gáztűzhelyekkel ellentétben nincs nyílt láng. A villanytűzhelyekkel összevetve sokkal kevesebb a maradék hő. Az edény eltávolítása után a felület gyorsan lehűl, ezáltal csökken az esetleges égési sérülések veszélye. Ha be van kapcsolva főzőlap, a kerámiafelület akkor is hideg marad. Úgy mondhatjuk, hogy csak akkor válik aktívvá, amikor edényt helyezünk rá. Hő csak ekkor keletkezik. Mindezekből következik, hogy a gyermekes családok számára az indukciós főzőlap használata különösen ajánlott, hiszen a főzés legbiztonságosabb módját jelenti.

Napjainkban előtérbe került az energiamegtakarítás. Az indukciós főzőlapok használatával akár 30%-kal is csökkenhet az energiafogyasztás. Ez a tűzhely ugyanis, az indukciós technológia mágnesességét felhasználva, közvetlenül az edény anyagában fejleszti a hőt. Energiamegtakarítással csak abban az esetben jár a főzőlap használata, ha megfelelő vastagságú és anyagú edényeket használnak a főzőlapon. Érdeemes tudni, hogy a vastag falú (3–5 milliméteres), edényekkel lehet optimális energiafogyasztás elérni.



8. ábra. Hordozható indukciós főzőlap

A háziasszonyok szerint fontos, hogy könnyen és gyorsan lehessen tisztán tartani a főzőedényeket és a főzőfelületet. Tekintettel arra, hogy ennél a technológiánál a főzőfelület soha nem forrósodik fel annyira, mint a hagyományos tűzhelyek esetén, az étel nem tud ráégni a felületre, ezért a kerámiafelületet és az edényeket is könnyű tisztítani. Nem beszélve arról, hogy felhasználó is sokkal hűvösebb hőmérsékletű környezetben készítheti el a főtt étkeket.

Az indukciós főzőlapok fő jellemzői:

- érintógombos vezérlés,
- 1-4 főzőzóna,
- teljesítményalapú hőmérséklet-szabályozás,
- gyerekzár,
- üvegkerámia felület,
- maradékhő-kijelzés,
- villamos teljesítménye a főzőzónák számától függően általában 2000-7000 W,
- szegély nélküli vagy inox szegéllyel ellátott kivitel,
- egyes típusoknál programozható időzítés (1-99 perc) is lehetséges.

Az indukciós főzőlap mágneses teret gerjeszt közvetlen közelében, ezért a vásárlók érdeklődhetnek afelől, hogy szívritmus-szabályozó készülék működésére milyen hatással van. A gyártók úgy nyilatkoznak, hogy ha a szívritmus-szabályozó készülék megfelel az érvényes szabályozásoknak, akkor a főzőlap nem zavarja a szerkezetet.

Főzőlapok közötti választás

A vásárló választását megkönnyíthetjük, ha tájékoztatjuk a főzőlapok típusairól. Négy típusal találkozhatunk:

- gáz-,
- elektromos,
- üvegkerámia, és
- indukciós főzőlapokkal.

Érdemes tudni, hogy a gázfőzőlapok gyorsak, viszont balesetveszélyesebbek a többi fajtánál. Takarításuk viszonylag nehéz, beszerelésük és karbantartásuk gázszerelőt igényel. Az elektromos főzőlapok a kereskedelmi forgalomban kis számban kaphatóak, mert kevésbé gazdaságosak, és az üvegkerámiához képest elavultak. A kerámia főzőlap gazdaságosabb, könnyebben takarítható és kevésbé balesetveszélyes. Azt azonban jó tudni, hogy használata sajátos főzési technikát igényel, hiszen ha lekapcsoljuk, a főzőlap még meleg, így az étel is tovább fő. Mivel szabályozása lassabb, mint a gázfőzőlapoké, ezért forráskor már szükséges alacsonyabb fokozatra kapcsolni, így megelőzhetjük azt, hogy az étel kifusson. A legkorszerűbb az indukciós főzőlap, melynek felülete üvegkerámia. Könnyen tisztítható, energiatakarékos és biztonságos, ám speciális főzőedényt igényel, valamint ára is magasabb a többi főzőlapénál.

Beépíthető sütők

A beépíthető sütők között - csakúgy, mint a tűzhelyek esetében - találkozhatunk gáz- és elektromos üzemelésűekkel, ám itt is az elektromos sütő az elterjedt.



9. ábra. Beépíthető sütő inox kivitelben

A beépíthető sütők külső felülete rendszerint inox bevonatú. Jól szabályozhatóak, mivel külön beállíthatjuk a kívánt hőmérsékletet és a sütési időt, valamint a sütési programot. Egyes típusok digitális kijelzővel is rendelkeznek. A beépíthető sütőt a körülvevő bútorok teljes védelme érdekében hűtőventilátorral látják el, melyek a sütőtér elégséges lehűléséig működnek. A sütőtér lehűlésének idejét csökkenthetjük, ha résnyire nyitva hagyjuk a sütő ajtaját. A beépíthető elektromos sütők a következő tulajdonságokkal is bírhatnak (ártól függően):

- 5 polcmagasság, 3 sütési szint,
- mechanikus ajtózárr,
- zsír- és szagszűrő,
- multifunkciós kijelző,
- hőlégbefúvás,
- ételhőmérő,
- katalitikus vagy pirolitikus öntisztítás,
- tisztításprogram gőzzel,

- melegen tartás,
- kiolvasztás,
- gőzsütés.

A gőzsütés igazi újdonságnak számít, így a legnagyobb gyártók már piacra dobták első gőzsütőiket. A gőzsütő annyiban különbözik a hagyományos sütőktől, hogy egy beépített vagy eltávolítható tartályt tartalmaz, amibe vizet kell adagolni (vízkiállításra nincs szükség). A víz egy vezetéken keresztül áramlik a gőzfejlesztő szerkezetbe, majd a párolótérbe. Biztonsági szeleppel szerelik fel annak érdekében, hogy a gőz ne tudjon a sütőtérből kiáramolni és balesetet okozni. Tisztítása is egyszerű. Használatával rövidül a főzési idő, az ételek pedig tápanyagban és vitaminban is dúsak maradnak. A gőzsütők hőmérsékleti értékei eltérőek, 100-300 °C között mozognak. Így pl. egy sült csirke cirka fél óra alatt elkészíthető, és az étel zsírtartalma is kevesebb, mintha hagyományos sütőben, zsiradék hozzáadásával készítettük volna. A forró levegő miatt használhatjuk még bábieszközök sterilizálására, vagy kiolvasztásra is. A gőzsütő hátránya azonban az, hogy pirítani, ropogósra sütni nem lehet benne. Emiatt a legtöbb gyártó a normál sütőt kombinálja a gőz funkcióval. Az ilyen készülékek ára ma még magas, két-háromszorosa a hagyományos elektromos sütőkének.



10. ábra. Gőzsütővel kombinált beépíthető sütőkészülék kívülről

A beépíthető készülékek vásárlása esetén hívjuk fel a vevő figyelmét a következőkre:

A konyhabútorban csak azután kerüljön kialakításra a készülék helye, miután megvásárolta azt, és a beszerelési útmutatóban megnézte a pontos méreteket. Nagyságuk megközelítőleg ugyanakkora, de beépítési méreteikben különbözhetnek.

Vannak olyan beépíthető szettek, melyeket csak egymás közelébe építhetünk be, vagyis a főzőlap alatt kell elhelyezkednie a sütőnek. Léteznek olyan szettek, melyeknél ez nem befolyásoló tényező, a sütő és a főzőlap egymástól távol is helyet kaphat.

Az inox felületek tisztítását csak puha ronggyal, speciális szerrel végezzük. Ellenkező esetben karcos, foltos felületet kapunk.

A készülékek üzembe helyezését lehetőleg szakember végezze! Amennyiben a hibát a szakszerűtlen beszerelés okozta, a jóállás érvényét veszti.

A főzőlapokat nem szabad ragasztóval vagy sziloplaszttal rögzíteni, csak a hozzá mellékelt tömítógumira kell ráültetni.

Elektromos üvegkerámia főzőlapon nem célszerű olyan edényeket használni, amelyekkel előzőleg gáztűzhelyen főztünk, mivel ez utóbbi hőereje eldeformálhatja az edény alját. Az eldeformálódott edények nem fekszenek rá az üvegkerámia felületre, így a főzés hosszabb időt vesz igénybe.