

Наборы кастрюль

Французская пословица гласит: «Какая кастрюля — такой и обед». Поэтому наборы кастрюль — одна из важнейших составляющих кухонной посуды для любой хозяйки. Очень удобно купить набор кастрюль разной вместимости. Во-первых, тратится меньше времени на поиски, чем покупка кастрюль по отдельности. Во-вторых, это создает гармоничный вид.

Выбрать подходящий и качественный набор кастрюль не очень простая задача, в магазинах большой выбор. Мы предлагаем вам купить набор кастрюль недорого, но, как говорится сердито. В нашем интернет-магазине, мы следим за качеством товара и хотим, чтобы ваша покупка удалась.

Наборы кастрюль из разного материала

Кастрюли изготавливают уже много лет, но в наши дни к традиционным алюминиевым, чугунным и эмалированным кастрюлям добавились кастрюли с современным покрытием из новых материалов.

Какие наборы кастрюль популярны сейчас?

- *Из нержавеющей стали.*
- *Из термостойкого стекла.*
- *Из керамики.*
- *С тефлоновым покрытием.*
- *Из чугуна.*
- *Эмалированные.*
- *Алюминиевые.*

Нет смысла покупать набор кастрюль из алюминия, так как частички алюминия легко могут соскребаться с поверхности посуды и попадать в пищу. Если, по какой-то причине, вам нужна такая кастрюля, то ее достаточно иметь в одном экземпляре.

Какой набор кастрюль лучше

Чтобы купить набор кастрюль, цена на который выше, чем у одной кастрюли, необходимо оценить основные параметры качества кастрюли, влияющие на долговечность и безопасность посуды.

Какие критерии влияют на это?

- ***Прочность***

Будьте осторожны с перепадами температур. Кастрюли из стекла и керамики очень боятся их. Разогревая еду в кастрюле из керамики, после того, как она стояла в холодильнике, кастрюля может расколоться или образовать трещины. В горячую кастрюлю из стекла нельзя лить холодную воду, велика вероятность, что она лопнет. Следовательно, если вы склонны не следить за этими процессами, вам не подойдут наборы стеклянных кастрюль и кастрюль из керамики. Для внимательных и скрупулезных, это не помеха, такой набор экологически безопасен.

В кастрюлях с тефлоновым покрытием, при падении, легко образуются трещины, и она становится непригодной. Эмалированная кастрюля, при тех же условиях, образует сколы, в том месте начинается коррозия металла, процесс со временем достигает и

внутренней стороны. Кастрюли из чугуна достаточно прочны, но все же чугун также может разбиться. Самые прочные наборы кастрюль из нержавеющей стали.

- ***Скорость готовки***

Быстрее всего еда готовится в кастрюле из нержавейки и с тефлоновым покрытием, чуть медленнее в эмалированной, далее идут стекло и керамика, и на последнем месте кастрюля из чугуна. Набор кастрюль из нержавейки — выгодная покупка в этом отношении.

- ***Продолжительность удержания тепла***

Дольше всего держит тепло кастрюля из чугуна, чуть меньше из керамики и стекла, еще быстрее еда остывает в кастрюле из нержавейки, а в эмалированной кастрюле пища будет, за такое же время, еще более холодной. Наиболее непрактичен, для тех, кто хочет, чтобы приготовленная еда долго оставалась теплой, набор кастрюль с тефлоновым покрытием.

Универсальными можно назвать кастрюли из нержавейки: в них можно готовить любую еду, помешивать металлическими лопатками, мыть чистящими средствами и скребком. Набор кастрюль из нержавейки — покупка, которая порадует и послужит долго. Все же каждый вид кастрюль имеет свои достоинства. Являясь консерватором, вы можете купить набор эмалированных кастрюль, их качество, при правильной эксплуатации, приемлемо для современной хозяйки.

Следуя этим простым советам, вы приобретете подходящие и соответствующие вашим требованиям наборы кастрюль. Украина производит качественные наборы, которые есть в ассортименте нашего магазина.