**Газовая плита – купить в Украине!**

Несмотря на то что производители кухонной бытовой техники все чаще радуют нас новыми изобретениями, многие хозяйки остаются верными таким обычным и знакомым газовым плитам, которые гораздо экономней электрических, да и еда на них готовится несколько быстрее. Газовая плита является центральной фигурой на каждой кухне и, рано или поздно, приходит время заменить свою верную помощницу более новой и функциональной моделью. Современные производители предлагают настолько широкий выбор кухонной техники, что неподготовленному человеку очень трудно сориентироваться и самостоятельно сделать выбор.

Выбирая газовую плиту, мы рекомендуем обратить внимание на несколько важных моментов:

* Размер;
* Вид поверхности;
* Конфорки;
* Духовка;
* Безопасность.

Прежде чем купить газовую плиту, вы должны сформировать для себя критерии выбора, которые помогут вам не растеряться при виде такого разнообразия моделей с различным дизайном и набором функций. И первое, на что вы должны обратить внимание – размер. Придя в магазин или рассматривая товары в нашем интернет-магазине, вы должны знать, где будет стоять ваша новая плита. Обычно производители стараются погонять технику под размеры стандартной кухонной мебели, поэтому чаще всего встречаются плиты с высотой до 85 см., глубиной от 50 до 60см., и шириной от 30 до 90 см. Заранее выбрав место, вам будет гораздо проще выбрать подходящую модель, с которой не возникнет проблем при установке.

Второй критерий выбора – это вид варочной поверхности плиты. Современные производители предлагают 4 основных видов покрытия:

* Эмаль;
* Нержавеющая сталь;
* Стеклокерамика;
* Стекло.

Традиционным покрытием поверхности газовых плит считается эмаль. В эксплуатации такое покрытие не всегда радует хозяек, ведь на эмали очень заметны мелкие царапины, которые появляются от чистки порошковыми средствами. Более популярными в последнее время являются газовые плиты с покрытием из нержавеющей стали, которые гораздо легче чистятся и являются очень крепкими и износостойкими. Но стоит учесть, что на нержавейке гораздо четче видно мелкие загрязнения, даже следы от пальцев. В независимости от того, матовая или полированная эта поверхность, за ней нужен постоянный уход специальными средствами.

Также популярными на сегодняшний день являются модели со стеклокерамическим или стеклянным покрытием. Варочная панель таких плит покрыта слоем высокопрочной металлокерамики или жаропрочного стекла, которое не только имеет весьма привлекательный вид, но и является очень практичным в уходе. Ухаживать за такими покрытиями – одно удовольствие, если чистить их сразу после готовки, пока панель не остыла. Как правило, такие панели выпускаются коричневого или черного цвета, они невероятно стильные, но за ценой стоят на порядок выше моделей с другими покрытиями. Если вам нужна надежная газовая плита, купить ее вы можете в нашем магазине, воспользовавшись советами наших консультантов.

**Купить газовую плиту: Киев и вся Украина!**

На нашем сайте представлен широкий выбор кухонной техники от многих известных производителей, вы можете купить газовую плиту (Киев) в нашем интернет-магазине и заказать доставку в любую точку Украины. Прежде чем сделать заказ, мы советуем вам обратить внимание на характеристики конфорок понравившейся модели:

* Количество;
* Размер;
* Мощность.

Мы привыкли к тому, что обычные газовые плиты оснащены 4-мя конфорками разных размеров и мощности. Современные модели могут быть укомплектованы абсолютно разным количеством конфорок: от двух до шести. Их количество и размер зависит от того, как часто и в какой посуде вы готовите. Большой популярностью среди наших покупателей пользуется плита гефест и плита gorenje, а все потому, что модели этих фирм являются очень универсальными, они укомплектованы конфорками высокой, средней и малой мощности, что делает их удобными для любой посуды.

Также среди наших покупателей возрастает спрос на модели, которые оснащены абсолютно новыми конфорками сверхбыстрого приготовления. Многоуровневая конструкция этих конфорок состоит из двух, трех или четырех колец пламени. С помощью такой конфорки очень удобно быстро кипятить воду, готовить на пару и даже коптить мясо. Мы собрали для вас все существующие модели современных газовых плит только от надежных и проверенных компаний. Благодаря нашему сайту вы можете, не выходя из дому, купить качественную плиту в Киеве, Харькове, Львове или любом другом городе Украины.

Для того чтобы найти нас в интернете, введите в поисковой строке «газовая плита Киев» или «купить газовую плиту в Харькове», выберите наш магазин и сделайте свой заказ. Для настоящих виртуозов на кухне мы приберегли особые модели плит. У нас вы найдете плиты с треугольной и овальной формой конфорок. Треугольные горелки не просто эффектно смотрятся на плите, они также весьма практичны, ведь не требуют решеток, а посуду вы можете ставить просто на поверхность конфорки. При этом дно посуды нагревается равномернее и гораздо быстрее. Для тех, кто любит готовить в овальной посуде, производители создали ряд моделей с необычными овальными конфорками.

**Газовая плита с электрической духовкой – универсальный помощник на кухне!**

Для многих хозяек, любящих порадовать свою семью вкусной выпечкой, очень важным аспектом является наличие духовки в плите. Существует три вида духовок, вмонтированных в плиту:

* Газовая;
* Электрическая;
* Комбинированная.

Наиболее распространенными и популярными считаются газовые плиты с электрической духовкой, они обеспечивают максимально равномерный прогрев продуктов с возможностью точной регуляции температуры. Равномерность нагревания достигается путем системы нагревательных элементов и системы циркуляции воздуха, которой оборудованы более дорогие модели. Не стоит забывать, что электрические духовки, при всей своей функциональности, являются весьма энергозатратными, поэтому их частое использование отразиться на ваших счетах за электричество.

Газовые духовки чаще всего выбирают люди, предпочитающие готовить пищу на мангале или открытом огне. Как правило, такие духовки имеют только два режима работы, при котором нижняя часть духовки нагревается газовым нагревателем, а верхний, в зависимости от модели, может быть газовым или электрическим. Что касается эксплуатации, газовые духовки намного экономней электрических, но готовить в них немного сложнее ведь температура нагрева газовых духовок регулируется не так точно, ка бы хотелось. Среди наших покупателей, которые в выборе плиты ориентировались на характеристики духовки, очень популярными являются: газовая плита индезит и плита электа.

Покупая газовую плиту, обратите внимание на ее безопасность. Современные модели оснащены системой «газ-контроль», которые предотвращают вытечку газа, ели огонь потухнет. Убедитесь, что в понравившейся вам модели есть такая функция. И главное, во избежание проблем эксплуатацией, подключение газовой плиты лучше доверить профессионалам.