

Erinevad pliidid – millist valida?

Järgnevalt võrdleme nelja erineva pliitüübi eeliseid ja puuduseid, et teha teie jaoks sobivaima valikut lihtsamaks.

Gaaspliidid

Tavaliselt on need tehtud emailitud või roostevabast terasest, kuhu on kinnitatud gaasipõletid, mille kohal on üks või mitu malmist resti. Toiduvalmistamine toimub lahtise tule kohal, mille tekitab gaas – seega on seda tüüpi pliidi kasutamiseks vaja gaasitoru või ballooni.

Elektripliidid malmist keeduplaatidega

Kõige sagedamini on need tehtud emailitud või roostevabast terasest. Malmist keeduplaadi alla on paigaldatud spiraalne kütteelement.

Palun ärge unustage, et iga elektripliit vajab tööks korralikku elektrivoolu ja -juhtmestikku.

Keraamilised elektripliidid

Lihtsamatel mudelitel on metallist spiraalid (kütteelemendid) paigaldatud keraamilise pealispinna alla. Need kuumenevad ja kannavad kuumuse (infrapunakiirguse) üle keraamilisele pealispinnale, mis omakorda kuumutab nõud ja toidu. On olemas pliidid, mille puhul kasutatakse spiraalide asemel nn *highlight* kütteelement. Neil on lühem soojenemisaeg ja seetõttu valmib toit kiiremini. Igal juhul on soovituslik kasutada paksu põhjaga potte ja panne, mis salvestavad soojust.

Magusaid, suhkruga toite, nt moosi keetes tuleb olla tähelepanelik, sest pliidi pinnale sattumisel tuleb see koheselt puhastada, et vältida pinna kahjustumist.

Induktsioonpliidid

Induktsioonpliidi puhul tekitab soojusenergia kesksageduslik magnetväli, mis läbib pliidi keraamilise pinna ja mille kogub endasse pott, ning kuumuse toimet küpseb toit.

Niipea, kui kööginõu eemaldatakse keedualalt, kaob ka magnetväli ning soojuse tootmine lõpeb. Soojust vabastatakse vastavalt kööginõu põhja diameetrile, mis peab olema magnetiline, nt valmistatud terasest, emailitud terasest või malmist.

Induktsiooniprotsessi käigus (kui toitu valmistatakse) tekib elektromagnetiline väli. Seetõttu ei soovitata väga pikalt pliidile väga lähedal seista. Südamestimulaatoriga inimestel ja rasedatel soovitatakse konsulteerida arstiga enne selle pliidi kasutamist.



Võrdleme neid!

	Gaasipliit	Elektripliit malmist keeduplaatidega	Keraamiline elektripliit	Induktsioonpliit
Elektritarve	---	☹ elektritarve on kõrge	☹ energiatõhus (kasutab 30% vähem elektrit kui malmist keeduplaatidega elektripliit)	☺ väga energiatõhus (kasutab kuni 50% vähem elektrit kui malmist keeduplaatidega elektripliit), kuna soojenevad kööginõud, mitte pliit
Kasutamine	☹ pikkaajalisel kasutamisel tekivad tahm ja sadestus, vaja on võimsat õhupuhastit	☺ tahma ja sadestust ei teki; lagi, seinad ja mööbel ei kattu tahmaga, mis on eriti oluline avatud köögi puhul	☺ tahma ja sadestust ei teki; lagi, seinad ja mööbel ei kattu tahmaga, mis on eriti oluline avatud köögi puhul	☺ tahma ja sadestust ei teki; lagi, seinad ja mööbel ei kattu tahmaga, mis on eriti oluline avatud köögi puhul
Kööginõud	☺ Ei vaja spetsiaalseid kööginõusid, võib kasutada saab deformeerunud või kumera põhjaga nõusid (nt wok-pann)	☺ Ei vaja spetsiaalseid kööginõusid, aga soovitatav on kasutada paksu põhjaga nõusid, kuna need salvestavad soojust	☹ Ei vaja spetsiaalseid kööginõusid, aga soovitatav on kasutada paksu ja sileda põhjaga nõusid (et paremini soojust koguda ja pinda mitte kraapida)	☹ vajab spetsiaalseid kööginõusid, mille paks põhi on tehtud kas terasest või malmist (kui magnet jääb poti külge, siis on tegemist õige potiga); samuti peab nõu põhi vastama keeduplaadi diameetrile, sest vastasel juhul ei pruugi pliit seda „ära tunda“
Mõju kööginõudele	☹ pikaajalisel kasutamisel kattub kööginõude põhi tahmaga	☺ mõju kööginõudele puudub	☺ mõju kööginõudele puudub	☺ mõju kööginõudele puudub
Soojenemine	☹ potis keemistemperatuuri saavutamiseks kulub päris palju aega	☹ potis keemistemperatuuri saavutamiseks kulub päris palju aega	☹ potis keemistemperatuuri saavutamiseks kulub päris palju aega	☺ võrreldes tavaliste elektripliitidega saavutab induktsioonpliit keemistemperatuuri poole lühema ajaga
Hooldamine	☹ pliiti ei ole kerge puhastada, eriti kui toit sinna kõrbeb	☹ pliiti ei ole kerge puhastada, eriti kui toit sinna kõrbeb	☹ siledat pinda on kerge puhastada; kui toit on pinnale kõrbenud, siis tuleks puhastada ettevaatlikult, et pinda mitte kriipida	☺ siledat pinda on kerge puhastada; isegi kui ülekeenud toitu ei puhastata koheselt, ei kõrbe see pinnale
Ohutus	☹ pliit ei lülitu ise välja	☹ pliit ei lülitu ise välja	☹ pliit ei lülitu ise välja	☺ kui anum võetakse pliidilt ära ja pliit ununeb sisse, siis lülitub see ise välja
Tuleohutus	☹ Tuleohtlik, kui jätta järelevalveta, lahtine tuli võib tekitada põletusi	☹ pind jääb pärast väljalülitamist pikaks ajaks kuumaks, seega on oht sõrmede põletamiseks	☹ pind jääb pärast väljalülitamist pikaks ajaks kuumaks, seega on oht sõrmede põletamiseks	☺ pärast pliidi väljalülitamist või anuma äravõtmist kuumutamistsess peatub ning pind jahtub kiiresti
Hind (sõltub tarnijast)	☹ 4 põletiga pliidi hind on 80-300 eurot	☹ 4 plaadiga pliidi hind on 80-90 eurot	☹ 4 plaadiga pliidi hind algab 170 eurost	☹ 4 plaadiga pliidi hind algab 250 eurost – tundub olevat kallid, aga võrreldes sama klassi tavaliste keraamiliste elektripliitidega ei ole hinnaerinevus väga suur

Materjal on valminud projekti "VVOde koostöö ja kogemuste vahetamise tugevdamine edendamaks energiasäästlikku eluviisi" raames, mida rahaliselt toetas Põhjamaade Ministrite Nõukogu