

## Kupujeme kuchyňské nádobí

---



### Domácí příprava před nákupem

Módní vlny, které zasahují i nádobí, by v klidu nechaly snad jen Magdalenu Dobromilu Rettigovou. Současník se však jimi nechá lehce ovlivnit a ve své dočasné “slepotě” si ani neuvědomí, že to či ono nemusí být pro něj vůbec vhodné, nebo že mu zvolené nádobí přidělá práci navíc, nebo dokonce že vůbec není vhodné pro jeho domácí sporák...

### Sporák a nádobí

**Elektrické sporáky s litinovými a především se sklokeramickými a halogenovými plotýnkami si budou rozumět pouze s nádobím, které má dostatečnou tloušťku dna** zaručující jeho stabilitu při používání (prohnutí dna ven je nepřipustné, prohnutí dovnitř jen do určité míry). V opačném případě dochází k tepelným ztrátám, lokálnímu přehřívání dna nádobí a především hrozí nebezpečí poškození sklokeramických a halogenových ploten.

**Sklokeramické desky s indukčním ohřevem vyžadují nádobí z magnetického kovu** (ocel, smaltovaná ocel, litina). Plotýnky jsou indukčními cívkami, které vytvářejí elektromagnetické pole mezi cívkou a varnou nádobou. Vlastní ohřev probíhá až v hrnci.

**Plyn sice neklade na nádobí zvýšené nároky, nicméně nestabilní dno se vymstí i na něm** lokální přehřívání snižuje životnost nádoby (pozor zejména na antiadhezní, tj. nepřilnavé vnitřní povlaky), dochází k místnímu přepalování tuku, k připalování a naopak nedoděláním obalovaných a přírodně upravovaných

pokrmů.

# Výhody a nevýhody jednotlivých materiálů nádobí

## 1. Nerezavějící ocel:

- vysoká trvanlivost (za předpokladu dostatečné tloušťky dna)
- dražší vstupní materiál, který se promítá do ceny výrobku
- možnost vaření bez tuku a vody (za předpokladu kvalitního provedení jak nádoby, tak poklice)
- náročnější údržba (výrobci nedoporučují mytí nerezového nádobí v myčce nádobí)
- slitina obsahuje nikl (mohou na něj reagovat citliví jedinci – alergici)

## 2. Hliník a jeho slitiny:

- solidní trvanlivost (za předpokladu dostatečné tloušťky dna)
- nízká pořizovací cena
- snadná údržba (zásada: hliník nepatří do myčky nádobí)
- nevhodný pro přípravu a úschovu kyselých potravin

## 3. Smalt:

- solidní trvanlivost
- přístupná cena
- snadná údržba
- odprýskne-li při nevhodném zacházení smalt uvnitř nádoby, není vhodné další používání

## 4. Varné sklo:

- nízká pořizovací cena
- vhodné na vaření, zapékání a pečení
- možnost sledovat stav připravovaného pokrmu (pozor na prudké ochlazení studenou vodou)
- snadná údržba

## 5. Teflon:

- nižší pořizovací cena
- dostatečná trvanlivost (za předpokladu dostatečné tloušťky dna, kvalitní přilnavosti povlaku k základnímu materiálu a odolnosti antiadhezní, tj. nepřilnavé vrstvy proti proškrábnutí)
- obvykle je základním materiálem hliník

- nesnese přehřívání
- po určité době se antiadhezní teflonová vrstva poškodí a dochází k jejímu odlupování
- snadná údržba

## **6. Nádobí s keramickou vrstvou:**

- vysoká trvanlivost
- vysoká cena
- odolný vnitřní antiadhezní povlak
- možnost vaření bez vody a tuku
- snadná údržba

*JUDr. Ida Rozová, Občanské sdružení spotřebitelů TEST, [www.dtest.cz](http://www.dtest.cz)*