

# Sklokeramická versus indukční deska

---



V současnosti jsou hitem sporáky se sklokeramickou a indukční varnou deskou. Jsou nejen elegantním doplňkem kuchyně, ale vaření na nich a jejich údržba jsou velmi snadné.

## Sklokeramická varná deska

**Sklokeramická varná deska je rozdělena na označené varné zóny**, které zespodu ohřívají elektrické topné spirály. Po jejich nahřátí **dochází k přenosu tepla na dno na ní stojící nádoby** s pokrmem nebo tekutinou a odtud do jejich stěn a obsahu. **Rozehřátí topné spirály na potřebnou teplotu poznáme na varné desce podle červeného zabarvení** bíle znázorněné plotýnky.

**K hlavním výhodám patří to, že je vhodná pro běžné nádobí, je cenově dostupnější a vyznačuje se nižší hlučností.**

**Nevýhodou je poměrně dlouhá doba, než se varné zóny rozežřejí na potřebnou teplotu, což znamená vyšší spotřebu elektrické energie.** Na druhé straně po ukončení vaření zůstávají plotýnky dlouho horké, takže pokud na nich pokrm v nádobě necháme, může dojít k jeho připálení. Zbytkové teplo však můžeme využít, když varnou zónu vypneme ještě před vypršením doby potřebné na uvaření pokrmu.

## Indukční varná deska

**Indukční ohřev probíhá pomocí elektromagnetických vln**, vytvářených díky měděné cívce uložené pod povrchem desky. **Vzniklé vířivé tepelné proudy zahřívají pouze nádobu položenou na označené místo.**

K jejímu ohřevu dochází téměř okamžitě, a navíc přesně v teplotě, kterou si nastavíme. Indukce vaří velmi rychle a lze ji během vaření účinně regulovat. **Dochází k lepšímu a cílenějšímu přenosu tepla**, což má za následek rovnoměrný ohřev. Prakticky nulové tepelné ztráty se projeví na významné úspoře elektrické energie.

**Samotná varná zóna se nezahřívá, proto se můžeme prostoru kolem hrnců bezpečně dotýkat.** Po dovaření se zbytkové teplo pod nimi rychle rozptýlí. Teplotní čidlo zabráňuje přehřátí a ohřev podle potřeby vypíná.

**Pokud nejsou na varné desce žádné nádoby, varné zóny se nezahřejí ani tehdy, jsou-li zapnuté.** Indukční varná deska **je tedy bezpečnější v domácnostech s dětmi**.

Každé pro má pochopitelně i své proti. Pořízení indukce je až třikrát dražší než sklokeramika. Investice se však rychle vrátí díky úspoře elektrické energie. Indukční deska vyžaduje nádobí s magneticky vodivým dnem. Zda je náš hrnec vhodný, poznáme podle toho, že na něm drží magnet.

Pozor! Indukční varnou desku by si neměly pořizovat osoby s kardiostimulátorem! Indukční vlny totiž mohou ohrozit správnou funkci kardiostimulátoru, a tím i zdraví dotyčné osoby.

## Kupujeme varnou desku

Při pořizování nové varné desky **je třeba zvážit, jak často budeme vařit a kolik času u sporáku strávíme.** V případě častého vaření pro větší počet osob se jistě vyplatí investovat do spotřebiče s nízkými energetickými náklady, tedy zvolit indukční varnou desku.

Důležitá je rovněž celková plocha varné desky a počet plotýnek. Nejčastěji se v našich domácnostech objevují čtyřplotýnkové varné desky s rozdílnými výkony, průměry i tvarem. V nabídce jsou však i dvouplotýnkové varné desky, a dokonce i šestipločkové. Výkony některých varných zón můžeme také zvyšovat pomocí speciálních funkcí, jako je například funkce Booster, která zajišťuje velmi rychlý náběh výkonu.

Ovládání obou typů varných desek je velmi jednoduché pomocí zabudovaných senzorů. Varné desky mívají i další „vychytávky“: časovač pomáhá nastavit potřebnou dobu vaření, flexi zóna přizpůsobuje plochu plotýnky podle velikosti nádobí, lze nastavit funkci automatického vypnutí, které se aktivuje při delší době nečinnosti. Můžeme si také nastavit zvukový doprovod ovládání a velmi důležitá je jistě možnost zablokovat provoz desky dětskou pojistkou.

## Čistíme varné desky

Při vaření se jen těžko vyvarujeme nepořádku, který způsobí například přeteklá polévka, olej vyprsklý z pánve při smažení. Jak se o sklokeramickou nebo indukční varnou desku starat, aby stále byla jako nová?

- Před čištěním necháme varnou desku vychladnout.
- Nejhorší připáleniny odstraníme speciální škrabkou se žiletkou nebo použijeme speciální čisticí prostředky.
- **Na připáleninu můžeme také nakapat citronovou šťávu, kterou po chvíli setřeme jemnou houbičkou.**

- Nakonec celou plochu varné desky vyleštíme utěrkou z mikrovlákna.