

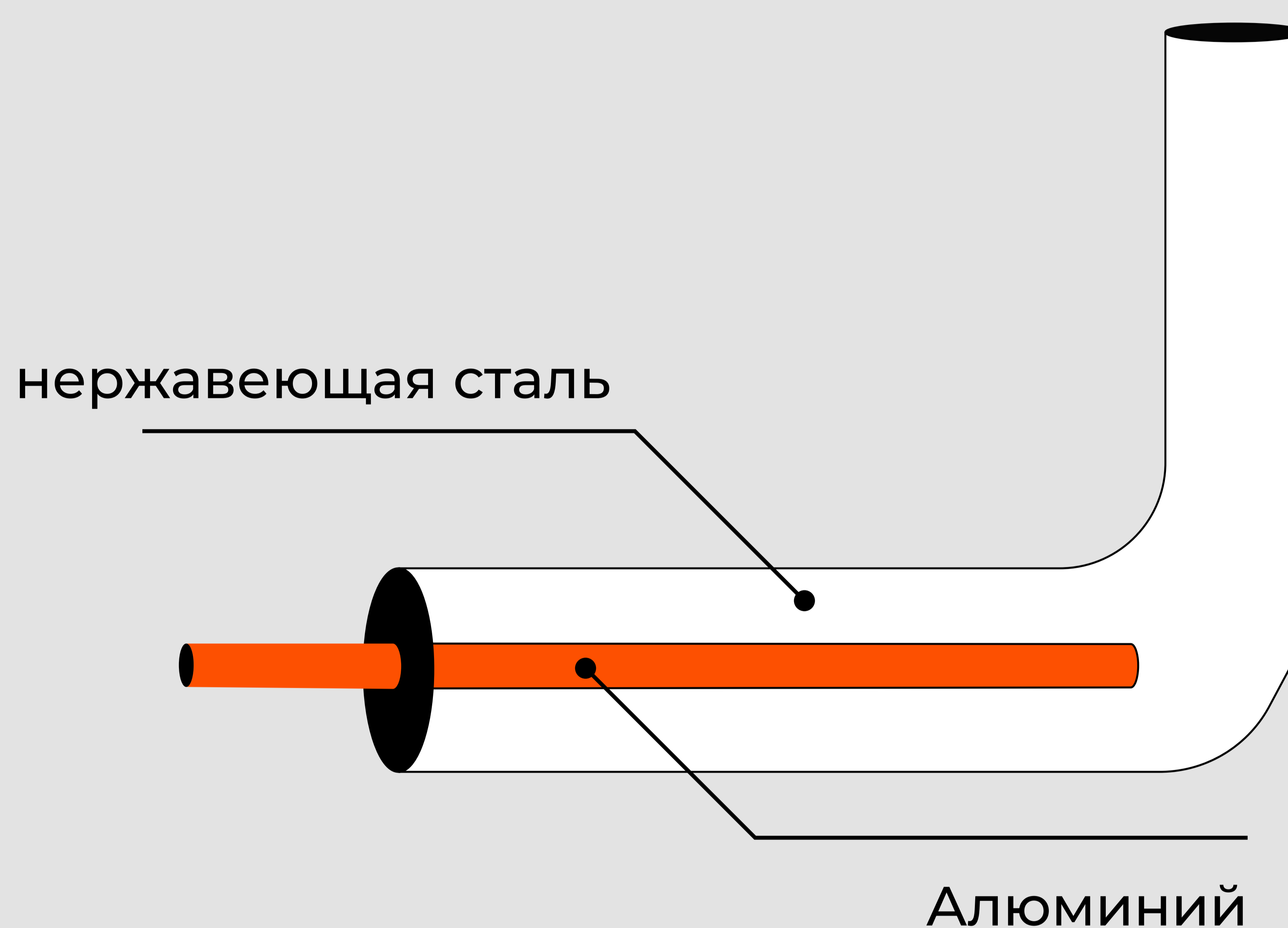
КАК НЕ ОШИБИТЬСЯ ПРИ ВЫБОРЕ «НЕРЖАВЕЙКИ»

Посуду из нержавеющей стали ценят за ее износостойкость и эстетичный вид. На рынке много предложений «наплитки» от различных брендов, как бюджетных, так и дорогих.

В этом гайде мы не будем навязывать свое мнение и указывать, какую посуду вам брать для своей профессиональной кухни. Вместо этого мы расскажем, какую наплитную посуду выбирать не стоит.

ПОСУДА С «ПЯТЬЮ» СЛОЯМИ

Посуду из нержавеющей стали делают из нескольких слоев. Как правило, используют технологию «сэндвич» — между двумя листами нержавеющей стали запечатывают «сердечник» из другого материала.



**многослойное капсулированное дно*

Некоторые производители идут дальше и добавляют еще несколько слоев, выпуская пятислойную посуду. Такие изделия стоят значительно дороже остальных на рынке.

Но существуют бренды, которые, желая не отставать от своих продвинутых конкурентов, учитывают две скрепляющие прослойки как два отдельных слоя. То есть дополнительные слои нержавеющей стали, которые никак не влияют на теплопроводность, выдаются за технологию пятислойного дна. Это дает производителям возможность называть свою трехслойную посуду «пятислойной» и ставить на нее более высокий ценник.

ПОСУДА С ТОНКИМИ СТЕНКАМИ

Чем толще стенки, тем лучше. Такая посуда нагревается медленнее и равномернее и, как результат, еда на ней реже подгорает, а работающему с ней повару легче контролировать температуру. Оптимальная толщина — 0,8-1,2 мм.

К сожалению, далеко не все производители указывают толщину стенок своих изделий на сайте, поэтому мы рекомендуем перед покупкой посмотреть посуду в шоуруме или магазине.

Наш, кстати, находится по адресу Москва, Старопетровский проезд 11к1.



ТЯЖЕЛАЯ ПОСУДА

При выборе посуды для профессиональной кухни, всегда учитывайте, что во время работы ее вес увеличится на 500-1000 грамм из-за продуктов. Это особенно важно для сковород и сотейников, которые повара часто держат в одной руке при готовке. Оптимальный вес — около 1,5 килограмм.

Если вам все же нужна тяжелая посуда из нержавеющей стали, мы рекомендуем обратить внимание на модели с двумя ручками — поварам будет удобнее работать с ними на кухне.



ПОСУДА С КРУГЛЫМИ РУЧКАМИ

На первый взгляд может показаться, что круглые ручки самые удобные, поскольку их легко держать в руке, но на практике они могут быть небезопасными.

Во время загруженной смены повара часто работают очень быстро. Вода, масло, жир попадают на ручки сковород, из-за чего они становятся скользкими и могут легко выпасть из рук. Чтобы минимизировать вероятность травм на кухне, мы рекомендуем своим клиентам брать посуду с плоскими или сплюснутыми ручками.



ПОСУДА, НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕННАЯ ДЛЯ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ

По своему опыту мы знаем, что в кафе и ресторанах чаще всего устанавливаются индукционные плиты — еда на них готовится быстро, поверхность почти не нагревается, и к ней ничего не пригорает.

Некоторые ошибочно предполагают, что вся посуда из нержавеющей стали подходит для индукции, однако это не так. Проверить, совместима ли кастрюля или сковорода с этим типом плит, довольно просто — нужно всего лишь приложить магнит ко дну. Если магнит примагнитится, то посуда точно подойдет для «индукционки».



ПОЧЕМУ ПОСУДА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ТАК ПОПУЛЯРНА?

Наплитная посуда изготавливается из разных материалов, включая чугун, медь, алюминий, но именно «нержавеюшку» чаще всего покупают для профессиональных кухонь. Почему так?

Во-первых, такая посуда стоит дешевле. Когда вы приобретаете большой комплект посуды для ресторана или кафе, стоимость — одна из ключевых характеристик, на которую нужно ориентироваться, чтобы уложиться в бюджет.

Во-вторых, этот материал достаточно прочный, чтобы долго служить даже при интенсивном использовании. Он почти не царапается, а это значит, что в трещинах не останется грязи и микробов, а посуда надолго сохранит презентабельный вид.

В-третьих, не все материалы подойдут для постоянной готовки. Относительно недавно выяснилось, что блюда, приготовленные на алюминиевой посуде, содержат в себе ионы алюминия. Через пищу металл попадает в организм человека и, накапливаясь там, начинает пагубно влиять на здоровье.

КОНЕЦ

Спасибо, что прочитали гайд Торгового Дизайна до конца. Мы будем рады, если он поможет вам в выборе наплитной посуды из нержавеющей стали.

Кстати, на нашем сайте огромный выбор «наплитки» для профессиональных кухонь: по ссылке вы найдете посуду из любого материала и на любой бюджет.

Если вам потребуется консультация перед покупкой, свяжитесь с нами — мы обязательно поможем:

t-d.ru

8 (800) 222-36-94 (по России)

8 (495) 787-40-77 (WhatsApp)

Также подписывайтесь на наши социальные сети:

vkontakte

telegram

youtube

ДО ВСТРЕЧИ В НОВОМ ГАЙДЕ!